ФЕДЕРАЛЬНОЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ

В СИСТЕМЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО УГСН

«СЕРВИС И ТУРИЗМ»

**Примерная основная образовательная программа**

Направление подготовки

43.03.03«Гостиничное дело»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Зарегистрировано в государственном реестре ПООП под номером \_\_\_\_

#

2017 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение примерной основной образовательной программы

1.2. Нормативные документы

1.3. Перечень сокращений

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности)

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

3.3. Объем программы

3.4. Формы обучения

3.5. Срок получения образования

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы

5.2. Рекомендуемые типы практики

5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график

5.4. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик

5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) или практике

5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации

Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП

Приложение 1

**Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Примерная основная образовательная программа бакалавриата(далее – ПООП, примерная программа)по направлению подготовки 43.03.03Гостиничное делопредставляет собой учебно-методическую документацию (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов), определяющую рекомендуемые объем и содержание образования данного образовательного уровня, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Примерная программа, прошедшая в установленном порядке экспертизу и одобренная ФУМО по УГСН, размещается в Реестре ПООП, являющимся государственным информационным ресурсом. Согласно законодательной норме ПООП должна быть учтена при разработке образовательных программ организациями, реализующими ПООП на основе ФГОС ВО.

1.2. Нормативные документы.

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;
* Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(далее – ФГОС ВО);
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 13 декабря 2013 года №1367 (далее – Порядок организации образовательной деятельности;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
* Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ГК – гостиничный комплекс

ЕКС – Единый квалификационный справочник

з.е. – зачетная единица

ОПК – общепрофессиональные компетенции

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ОТФ - обобщенная трудовая функция;

ПК – профессиональные компетенции

ПООП - примерная основная образовательная программа

ПП – предприятие питания

ПС – профессиональный стандарт

СКО – санаторно-курортная организация

УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей

УК – универсальные компетенции

ФЗ – Федеральный закон

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение

**Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются: деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, и деятельность организаций общественного питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: организационно-управленческий, технологический, проектный, сервисный, исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников

* гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,
* предприятия питания,
* гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,
* технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы,
* потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,
* первичные трудовые коллективы;

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников конкретизируется образовательной организацией при выборе направленности (профиля) программы бакалавриата.

2.2. Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица 2.1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)** | **Типы задач профессиональной деятельности** | **Задачи профессиональной деятельности** | **Объекты профессиональной деятельности (или области знания)****(при необходимости)** |
| **33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)** | Организационно-управленческая деятельность | * управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания;
* - управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг
* обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания
 |  гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,  технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, первичные трудовые коллективы; |
| Технологическая деятельность | * разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики;
* применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта
 |  гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания,  гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,  технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,  первичные трудовые коллективы; |
| Проектная деятельность | * проектирование и разработка гостинично-ресторанных продуктов;
* разработка и реализация проектов, направленных на развитие предприятий размещения и питания;
* разработка и реализация бизнес-планов по созданию новых предприятий и дальнейшему развитию объектов гостинично-ресторанной индустрии;
 |  гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания,  гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,  технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, |
| Сервисная деятельность  | * обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами;
* - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений.
* обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания;
 |  гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания,  гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,  технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности, первичные трудовые коллективы; |
| Исследовательская деятельность  | * применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства;
* - применение прикладных методов исследовательской деятельность в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителя
* участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности.
 |  гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания,  технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,  |

**Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.03«ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» формируются образовательной организацией самостоятельно в зависимости от ее ориентации на конкретную область или сферу профессиональной деятельности, и (или) тип задач профессиональной деятельности и (или) объект профессиональной деятельности, и согласуются с ФУМО на предмет соответствия направлению.

Образовательная организация вправе не конкретизировать направленность (профиль) ОПОП (безпрофильная образовательная программа).

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: бакалавр гостиничного дела.

3.3. Объем программы 240 зачетных единиц(далее – з.е.).

3.4. Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная

3.5. Срок получения образования:

при очной форме обучения – 4 года,

при очно-заочной форме обучения – 4,5 года

при заочной форме обучения – 5 лет.

**Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части**

**4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения Раздел**

**Таблица 4.1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категория универсальных компетенций** | **Код и наименование универсальной компетенции**  | **Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции**  |
| Системное и критическое мышление | УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.УК-1.2. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостаткиУК-1.3. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. УК-1.4. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельностиУК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи |
| Разработка и реализация проектов | УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.2. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задачУК-2.3Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограниченийУК-2.4. Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное времяПублично представляет результаты решения конкретной задачи проекта |
| Командная работа и лидерство | УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в командеУК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п).УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результатаУК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд |
| Коммуникация | УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке | УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языкахУК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;• критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.УК.4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно. |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.УК-5.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение | УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков |
| УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизниУК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. |
| Безопасность жизнедеятельности | УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.УК-8.4. Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций. |

**4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

**Таблица 4.2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категория общепрофессиональных компетенций**  | **Код и наименование общепрофессиональной компетенции**  | **Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции**  |
| Технологии | ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания.ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело.ОПК-1.3.Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания |
| Управление | ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| Качество | ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000. |
| Маркетинг | ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.ОПК-4.2. Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий.ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет. |
| Экономика | ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности. |
| Право | ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности.ОПК-6.3. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания.ОПК-6.4. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями. |
| Безопасность обслуживания | ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания.ОПК-7.2. Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер.ОПК-7.3. Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасностив подразделениях предприятий избранной сферы деятельности. |

**4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

В данном разделе представлен перечень профессиональных компетенций выпускников и индикаторы их достижения, определенные разработчиком ПООП как обязательные (профессиональные компетенции обязательные – ПКО) при разработке ОПОП.

**Таблица 4.3**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задача ПД** | **Объект или область знания**  | **Категория профессиональных компетенций** | **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** | **Основание**  |
| Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческая деятельность |
| Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания;Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,предприятия питания, | Управление | **ПКО-1.** Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания | ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ПКО-1.2. Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;ПКО-1.3. Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;ПКО-1.4. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса; | 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц33.008. Руководитель предприятия питания |
| Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услугОбеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организациипредприятия питания, | Управление | **ПКО-2.** Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания | ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания;ПКО-2.3. Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля;ПКО-2.4. Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка;ПКО-2.5. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания | 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц33.008. Руководитель предприятия питания |
| Тип задач профессиональной деятельности – Технологическая деятельность  |
| Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания,Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Технологии | **ПКО-3.** Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта | ПКО-3.1. Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий.ПКО-3.2. Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания.ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Проектная деятельность  |
| Проектирование гостинично-ресторанных продуктов | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания,Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Проектная деятельность | **ПКО-4.** Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания | ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования.ПКО-4.2. Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности.ПКО-4.3. Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом.ПКО-4.4. Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Сервисная деятельность  |
| Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания, | Сервис | **ПКО-5** Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания | ПКО-5.1. Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.ПКО-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания.ПКО-5.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта; | 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц33.008. Руководитель предприятия питанияАнализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов |
| Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательская деятельность |
| Применение прикладных методов исследовательской деятельность в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителя | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания,Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продуктПотребителиПерсонал | Научно-исследовательская деятельность | **ПКО-6.** Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства | ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей;ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания.ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации | Анализ отечественного и зарубежного опыта |

**4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

В данном разделе представлен перечень профессиональных компетенций выпускников и индикаторы их достижения, которые рекомендуются разработчиком ПООП как примерные. Образовательная организация при разработке ОПОП вправе устанавливать рекомендуемые профессиональные компетенции самостоятельно в зависимости от направленности (профиля) программы, выбранных объектов и типов задач профессиональной деятельности.

**Таблица 4.4**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задача ПД** | **Объект или область знания**  | **Категория профессиональных компетенций** | **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** | **Основание**  |
| Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческая деятельность |
| Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,предприятия питания, | Экономика | **ПК-1.** Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятийразмещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений | ПК-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений.ПК-1.2. Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услугПК-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделенийПК-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Технологическая деятельность  |
| Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания,Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Маркетинг | **ПК-2.** Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий | ПК-2.1. Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продуктаПК-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия ПК-2.3. Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания,Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Маркетинг | **ПК-3.** Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий | ПК-3.1. Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителейПК-3.2. Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий.ПК-3.3. Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам.ПКО-3.4. Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Проектная деятельность  |
| Проектирование гостинично-ресторанных продуктов | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания,Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Проектная деятельность | **ПК-4.** Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта  | ПК-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продуктаПК-4.2. Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности.ПКО-4.3. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Сервисная деятельность  |
| Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами;Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений. | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания, | Сервис | **ПК-5.** Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий | ПК-5.1. Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов.ПК-5.2. Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам.ПК-5.3. Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания  | 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц33.008. Руководитель предприятия питанияАнализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов |
| Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательская деятельность |
| Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организацииПредприятия питания,продуктПотребители | Научно-исследовательская деятельность | **ПК-6.** Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг а | ПК-6.1. Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимстваи методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания;ПК-6.2. Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта.ПК-6.3. Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг | Анализ отечественного и зарубежного опыта |

**Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП**

5.1. ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Обязательная часть программы бакалавриата является инвариантом содержания подготовки обучающихся в рамках одного направления и формирует основы профессиональной деятельности.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 45 процентов общего объема программы бакалавриата.

5.2. В соответствии с ФГОС ВО структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме не менее 2 з.е.;

в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Организацией. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

5.3. В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практика.

В программе бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик

а) учебная практика:

ознакомительная практика;

исследовательская работа (получение первичных навыков исследовательской работы);

б) производственная практика:

проектно-технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

сервисная практика;

исследовательская работа;

преддипломная практика.

5.4 ПООП устанавливает в качестве обязательных два типа практик: ознакомительная и преддипломная.

Организация:

В дополнение к перечисленным в п. 5.4 обязательным типам практик, выбирает один или несколько типов учебной практики и один или несколько типов производственной практики из перечня, указанного в пункте 5.3 ПООП;

может установить дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практики;

устанавливает объемы учебной и производственной практики каждого типа.

5.5. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации);

выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

5.6. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график

Примерный учебный план обязательной части образовательной программы и методические рекомендации по формированию части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений представлен в приложении 3.

Примерный календарный учебный график представлен в приложении 4.

5.7. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик[[1]](#footnote-1)

Программы дисциплин (модулей) разрабатываются отдельными документами. В основной профессиональной образовательной программе разработчики представляют только аннотации программ.

Программа дисциплин (модулей) должна включать в себя:

* наименование дисциплины (модуля);
* перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с требуемыми компетенциями выпускников;
* указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы, связь с другими дисциплинами (модулями) программы;
* входные требования для освоения дисциплины (модуля) – при необходимости,
* объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах;
* краткая аннотация содержания дисциплины (модуля);
* рекомендуемые образовательные технологии;
* примерный перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю), в том числе примерный перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
* описание материально-технической базы, рекомендуемой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
* описание материально-технической базы (в т.ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающиеся из числа инвалидов.

Пример программы дисциплины представлен в Приложении 5.

Программы практик также разрабатываются отдельными документами, с представлением в ОПОП только аннотации.

Программа практики должна включать в себя:

* указание вида и типа практики, возможных способов и форм ее проведения;
* перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми компетенциями выпускников;
* указание места практики в структуре образовательной программы;
* входные требования для прохождения практики – при необходимости,
* указание объема практики в зачетных единицах;
* аннотация содержания практики;
* рекомендуемые формы отчетности по практике;
* примерный перечень информационных источников, в том числе ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
* описание материально-технической базы, рекомендованной для проведения практики;
* описание материально-технической базы (в т.ч. программного обеспечения), рекомендуемой для прохождения практики обучающимися из числа инвалидов.

Пример программы практики представлен в Приложении 6.

5.8. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств формируются в соответствии с Положением о фондах оценочных средств вуза.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО должны быть разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых проектов/работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

При разработке оценочных средств учитываются многообразные связи между знаниями, умениями, трудовыми действиями, приобретаемыми в рамках отдельных дисциплин, модулей, практик. Проектирование оценочных средств ориентируются на оценку способностей обучающихся к творческой деятельности, готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Помимо индивидуальных оценок используются групповые оценки и взаимооценки: рецензирование обучающимися работ друг друга, оппонирование рефератов, проектов, отчетов по практике. Важным элементом оценивания является экспертная оценка качества подготовки со стороны работодателей.

Активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин к оцениванию качества освоения, как отдельных дисциплин, так и модулей в целом.

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом направления. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля изученных учебных дисциплин. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине.

Пример фонда оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине представлен в Приложении 7.

5.9. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объеме и регулируется Приказом Минобрнауки России № 636 от 29.06.2015 г. ГИА заключается в проведении итогового междисциплинарного экзамена и защите выпускной квалификационной работы.

Примерная программа государственной итоговой аттестации приведена в Приложении 8 к ПООП.

На государственную итоговую аттестацию выносятся наиболее значимые для профессиональной деятельности результаты обучения.

Организация совместно с работодателями, объединениями работодателей, советами по профессиональным квалификациям определяют наиболее значимые для профессиональной деятельности результаты обучения из полного списка результатов обучения по образовательной программе в качестве необходимых для присвоения установленной квалификации с учётом требований к профессиональной компетенции в соответствии с выбранными профессиональными стандартами и содержанием квалификационных испытаний (при наличии системы оценки профессиональной квалификации на входе в профессию).

**Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП**

6.1. Рекомендации по разработке ОПОП в части кадровых условий

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация научно-педагогических работников организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), ведущих научно-методическую и (или) практическую деятельность, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Блок1«Дисциплины (модули)» программы бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 10процентов.

6.2. Рекомендации по разработке раздела «Учебно-методическое обеспечение образовательной программы»

Учебно-методическое обеспечение ОПОП должно содержать: рабочие программы дисциплин, рабочие программы практик, программу итоговой государственной аттестации, фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, для практик и государственного экзамена (если он входит в состав ГИА), методические материалы для практических (семинарских), лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов, а также иные материалы, указанные в рабочих программах дисциплин.

Учебно-методическая обеспеченность образовательной программы должна составлять 100 процентов и предусматривать обязательную ежегодную актуализацию в части, например, рекомендуемой литературы, программного обеспечения, используемых методов или технологий преподавания, корректировки содержания дисциплин и т.п. с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Требования по структуре, содержанию, оформлению и утверждению учебно-методических материалов устанавливаются в локальных нормативных актах вуза.

При разработке учебно-методического обеспечения необходимо учитывать, что компетентностный подход при проектировании и разработке ОПОП требует увеличения доли практических занятий (включая лабораторные работы) до уровня не менее 60 процентов от трудоемкости аудиторных занятий. С учетом этого, целесообразно предусмотреть практическую подготовку по каждой дисциплине, включенной в учебный план.

В учебной программе каждой дисциплины (модуля) должны быть четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП бакалавриата.

Общая трудоемкость дисциплины не должна быть менее двух зачетных единиц. По дисциплинам, трудоемкость которых составляет более трех зачетных единиц, должна выставляться оценка ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно").

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата должна содержать дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)". Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливается локальными нормативными актами организации.

Образовательная организация обязана ознакомить обучающихся с их правами и обязанностями при формировании ОПОП бакалавриата, разъяснить,что избранные обучающимися дисциплины (модули) становятся для них обязательными.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся не может составлять более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы и факультативных дисциплин, устанавливаемых вузом дополнительно к ОПОП бакалавриата и необязательными для изучения обучающимися.

Объем факультативных дисциплин не должен превышать 9 зачетных единиц за весь период обучения.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы бакалавриата в очной форме обучения составляет не более 27 академических часов. В указанный объем не входят аудиторные занятия по физической культуре и факультативные дисциплины.

В случае реализации ОПОП бакалавриата в очно-заочной форме обучения объем аудиторных занятий должен быть не менее 10 часов в неделю и не более 16 часов в неделю. Для заочной формы обучения объем аудиторных учебных занятий не должен превышать 200 часов в год, но должен быть не менее 160 часов в год.

Курсовые работы (проекты), текущая и промежуточная аттестация (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение.

Форма и вид отчетности обучающихся о прохождении практики определяются локальным нормативным актом вуза. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять не менее 7 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

6.2.1. Рекомендации по применению образовательных технологий

При реализации компетентностного подхода к подготовке бакалавров направления подготовки «Гостиничное дело» должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов необходимо предусмотреть встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью ОПОП, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они должны составлять не менее 20 процентов от объема аудиторных занятий блока Б1.

6.2.2. Использование дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

В образовательной организации должна быть сформирована электронная информационно-образовательная среда, включающая электронно-библиотечные системы (электронную библиотеку), обеспечивающая одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата и свободный выход в Интернет.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом специализированного лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Организация ведет электронные портфолио обучающихся, включающие: грамоты, дипломы, работы обучающихся (курсовые, контрольные, рефераты, расчетные задания и т.п.), рецензии и оценки на эти работы. Порядок ведения электронного портфолио устанавливается организацией самостоятельно.

6.2.3. Образовательная организация должна организовать обучение по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающимся из числа инвалидов должен быть обеспечен доступ в здания вуза и помещения, необходимые для образовательной деятельности. Обучающиеся из числа инвалидов должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.3. Рекомендации по разработке раздела «Материально-техническое обеспечение образовательной программы».

Организация, реализующая ОПОП подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», должна располагать соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных примерным учебным планом. Минимальные требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы представлены в приложении 8.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, вуз должен предусмотреть также помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Учебные аудитории должны быть укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные и интерактивные доски, муляжи, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы). Интерактивные доски или проекционное оборудование должны быть предусмотрены для всех дисциплин учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

Для формирования у обучающихся практических навыков вуз должен располагать специально оборудованным тренинговым(и) центром(ами). Под учебно-тренинговым центром понимается помещение(я), оснащенное(ые) специальным гостиничным и(или) ресторанным оборудованием, инвентарем и инженерными коммуникациями (водопровод, канализация, вентиляция и пр.), имитирующее(ие) или являющееся действующим гостиничным/ресторанным предприятием, дающим возможность приобретения обучающимся практических навыков.

Каждому обучающемуся по основной образовательной программе должен быть обеспечен доступ к изданиям периодической печати по профилю программы.

6.4. Нормативные затраты оказания государственных услуг по реализации данной образовательной программы бакалавриата должны рассчитываться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной Министерством образования и науки Российской Федерации.

**8. Список разработчиков и экспертов ПООП**

**Разработчики:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | ФИО | Должность | Подпись |
| 1 | Ветитнев А.М. | руководитель научно-методической секции по направлению подготовки «Гостиничное дело» ФУМО,зав. кафедрой управления и технологий в туризме и сервисе ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» |  |
| 2 | Ердакова В.П. | проректор по учебно-методической работе и качеству образовательной деятельности ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» |  |
| 3 | Угрюмов Е.С. | проректор по экономике и управлению проектами ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» |  |
| 4 | Романов С.М. | декан факультета туризма, сервиса и спорта ФГБОУ ВО«Сочинский государственный университет» |  |
| 5 | Морозова Н.С. | декан факультета бизнес-технологийАНОВО «Российский новый университет» |  |
| 6 | Корягина Е.В. | зав. кафедрой гостиничного и ресторанного бизнеса ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» |  |

**Эксперты:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | ФИО | Должность / место работы | Подпись |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Кодпрофессионального стандарта | Наименование профессионального стандарта |
| 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) |
| 1. | 33.007 | Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395),  |
| 2. | 33.008 | Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510) |

Приложение 3

**Министерство образования и науки Российской Федерации**

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»**

 нормативный срок обучения 4 года

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** **п/п** | **Наименование дисциплин****(в том числе)** | **Трудоемкость, зет** | **Примерное распределение** **по семестрам (указано Х)** | **Форма** **итогового****контроля (экзамен/****зачет)** | **Компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Б.1** | **Дисциплины (модули)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Б.1.Ц.1** | **Общеобразовательный цикл** | **60-63** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **УК-1-8** |
| Б.1.Ц.1.Б | *Обязательные дисциплины[[2]](#footnote-2):* | *45* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *УК-1-8* |
|  | Иностранный язык | 9 | *X* | *X* | *X* |  |  |  |  |  | Э | УК-4 |
|  | Межкультурные коммуникации на иностранном языке | 6 |  |  |  | *Х* | *Х* |  |  |  | Э | УК-4 |
|  | Русский язык и культура речи | 3 |  | *Х* |  |  |  |  |  |  | Зач | УК-4 |
|  | Философия | 3 | *X* |  |  |  |  |  |  |  | Э | УК-1, УК-5 |
|  | История | 3 | *X* |  |  |  |  |  |  |  | Э | УК-5 |
|  | Безопасность жизнедеятельности | 3 |  |  |  | *X* |  |  |  |  | Э | УК-8 |
|  | Математика | 6 | *Х* | *X* |  |  |  |  |  |  | Зач, Э | УК-1 |
|  | Информатика | 4 |  | *X* |  |  |  |  |  |  | Э | УК-4 |
|  | Основы государства и права | 3 | Х |  |  |  |  |  |  |  | Зач. | УК-2,  |
|  | Самоменеджмент | 3 |  |  |  | *Х* |  |  |  |  | Зач. | УК-3, УК-6 |
|  | Физическая культура | 2 |  |  |  |  |  |  | *X* |  | Зач | УК-7 |
|  | Элективные курсы по физической культуре | - | *X* | *X* | *X* | *X* | *X* | *X* |  |  | Зач | УК-7 |
| Б.1.Ц.1.В | *Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору* | *15-18* |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | УК-1-8 |
| **Б.1.Ц.2** | **Общепрофессиональный цикл** | **24-27** |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | **ОПК-1-7** |
| Б.1.Ц.2.Б | *Обязательные дисциплины:* | *21* |  |  |  |  |  |  |  |  | Э | ОПК-1-7 |
|  | Сервисный менеджмент | 3 |  |  |  | *X* |  |  |  |  | Э | ОПК-2 |
|  | Экономика предприятия сфере услуг | 4 |  |  | *Х* |  |  |  |  |  | Э, кур.р. | ОПК-5 |
|  | Охрана труда и техника безопасности в сфере услуг | 2 |  |  |  |  |  |  | **Х** |  | Зач | ОПК-7 |
|  | Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия | 3 |  |  |  | ***Х*** |  |  |  |  | Э | ОПК-3 |
|  | Маркетинг в сфере услуг | 3 |  |  | *Х* |  |  |  |  |  | Зач. | ОПК-4 |
|  | Правовые аспекты деятельности в сфере туризма и гостеприимства | 3 |  |  |  |  |  | Х |  |  | Э | ОПК-6 |
|  | Информационные технологии и системы в сфере услуг | 3 |  |  |  | ***Х*** |  |  |  |  | Э | ОПК-1 |
| Б.1.Ц.2.В | *Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору* | *3-6* |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ОПК-1-7 |
| **Б.1.Ц.3** | **Цикл направления подготовки "Гостиничное дело"** | **75-90** |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач |  |
| Б.1.Ц.3.М.1 | Производственно-технологический модуль | *33-36* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПКО-3, ПК |
| Б.1.Ц.3.М.1.Б | *Обязательные дисциплины:* | *27* |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ПКО-3 |
|  | Технологии гостиничной деятельности | 6 |  |  | *X* | *X* |  |  |  |  | Э | ПКО-3 |
|  | Второй профессиональный иностранный язык | 9 |  |  | Х | Х | Х |  |  |  | Э | ПКО-3 |
|  | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 3 |  |  |  |  |  | Х |  |  |  | ПКО-3 |
|  | Технологии и организация обслуживания на предприятиях общественного питания | 6 |  |  |  |  | Х |  |  |  | Э | ПКО-3 |
|  | Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства | 3 |  |  |  |  | Х |  |  |  | Э | ПКО-3 |
| Б.1.Ц.3.М.1.В | *Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору* | *6-9* |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ПКО-3, ПК |
| Б.1.Ц.3.М.2 | Организационно-управленческий модуль | 24-27 |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ПКО-1,2, ПК |
| Б.1.Ц.3.М.2.Б | *Базовые дисциплины:* | *15* |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ПКО-1,2  |
|  | Организация и контроль в гостиничной деятельности  | 6 |  |  | Х |  |  |  |  |  | Э, кур.р. | ПКО-1,2 |
|  | Управление персоналом гостиничной индустрии | 3 |  |  |  |  | Х |  |  |  | Э | ПКО-1,2 |
|  | Бухгалтерский и финансовый учет | 3 |  |  |  |  | Х |  |  |  | Зач | ПКО-1,2 |
|  | Планирование деятельности гостиничного предприятия | 3 |  |  |  | Х |  |  |  |  | Э | ПКО-1,2 |
| Б.1.Ц.3.М.2.В | *Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору* | *9-12* |  |  |  |  |  | *X* | *X* |  | Э, Зач | ПКО-1,2ПК |
| Б.1.Ц.3.М.3 | Сервисный и проектный модуль | 15-21 |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ПКО-4, 5, ПК |
| Б.1.Ц.3.М.3.Б | *Обязательные дисциплины:* | *12* |  |  |  |  |  |  |  |  | Зач, Э | ПК-1, 2 (С) |
|  | Стандартизация и контроль качества услуг гостеприимства и общественного питания | 3 |  |  |  |  | Х |  |  |  | Э | ПКО-4, 5 |
|  | Психология делового общения в гостеприимстве | 3 |  |  |  |  |  | *Х* |  |  |  | ПКО-5 |
|  | Деловой этикет в индустрии гостеприимства | 3 |  |  |  |  |  |  | Х |  | Зач | ПКО-5 |
|  | Гостиничное и туристско-рекреационное проектирование | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПКО-4 |
| Б.1.Ц.3.М.3.В | *Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору* | *3-9* |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ПКО-4, 5, ПК |
| Б.1.Ц.3.М.4 | Исследовательский модуль | *12-15* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПКО-6, ПК |
| Б.1.Ц.3.М.4.Б | *Обязательные дисциплины:* | 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПКО-6 |
|  | Прикладные методы исследовательской деятельности | 3 |  |  |  |  |  |  |  | *Х* | Зач. | ПКО-6 |
|  | Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства | 6 |  |  |  |  |  |  | Х |  | Э, кур.р. | ПКО-6 |
| Б.1.Ц.3.М.4.В | *Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору* | *3-6* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПКО-6 |
| **Б.1.Ц.4** | **Цикл профильных дисциплин**  | **24-27** |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ПКО-1-6, ПК |
| Б.1.Ц.4.В | *Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору* | *24-27* |  |  |  |  |  |  |  |  | Э, Зач | ПКО-1-6, ПК |
|  | *Факультативные дисциплины* | *н.б. 9* |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПК |
| **Б.2** | **Практики** | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | УК-1-8, ОПК-1-7, ПКО-1-6ПК |
| **Б.2.1** | **Практики****(обязательные):** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | УК-1-8, ОПК-1-7, ПКО-1-6ПК |
| **Б.2.1.О.1** | Учебная практика - ознакомительная | **3** |  | **Х** |  |  |  |  |  |  | ЗачО | ОПК-1-7 |
| **Б.2.1.О.2** | Преддипломная практика | 9 |  |  |  |  |  |  |  | Х | ЗачО | ОПК-1-7, ПКО-1-6ПК |
| **Б.2.2** | *Практики* *(элективные)* | **18** |  |  |  |  |  |  |  |  | ЗачО | ОПК-1-7, ПКО-1-6ПК |
| **Б.2.1.О.2** | Учебная практика - получение первичных навыков исследовательской работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОПК-1-7, ПКО-1-6 |
| **Б.2.1.О.3** | Технологическая практика - по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в гостиничной индустрии  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ЗачО | ОПК-1-7, ПКО-3ПК |
| **Б.2.1.О.4** | Организационно-управленческая практика - по получению профессиональных умений и опыта управления |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ЗачО | ОПК-1-7, ПКО-1,2ПК |
| **Б.2.1.О.5** | Сервисная практика - по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в сфере маркетинга и взаимоотношений с потребителями  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ЗачО | ОПК-1-7, ПКО-4,5ПК |
| **Б.2.1.О.6** | Исследовательская работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ЗачО | ОПК-1-7, ПКО-6ПК |
| Б.3.Б | **Государственная итоговая аттестация** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  | Э | УК-1-8, ОПК-1-7, ПКО-1-6ПК |
|  | Государственный экзамен | 3 |  |  |  |  |  |  |  | **Х** | Э | УК-1-8ОПК-1-7, ПКО-1-6ПК |
|  | Защита ВКР | 9 |  |  |  |  |  |  |  | **Х** |  | УК-1-8, ОПК-1-7, ПКО-1-6ПК |

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

1. Настоящий примерный учебный план рекомендуется использовать образовательным организациям при составлении учебного плана основной образовательной программы высшего образования подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», реализуемой в вузе.

2. При разработке учебного плана вуза необходимо исходить из следующего принципа:

- Цикл Общеобразовательных дисциплин должен формировать универсальные компетенции и реализуется для всех направлений подготовки, входящих в укрупненную группу;

- Цикл Общепрофессиональных дисциплин должен формировать общепрофессиональные компетенции и реализуется для всех направлений подготовки, входящих в укрупненную группу;

- Цикл направления подготовки «Гостиничное дело» должен формировать профессиональные компетенции для направления подготовки «Гостиничное дело» с учетом видов профессиональной деятельности, указанных в примерной основной профессиональной образовательной программе;

- Цикл Профильных дисциплин является профиль специфичным и формирует профессиональные компетенции для профиля.

3. В случае выбора организацией безпрофильной программы объем учебной нагрузки перераспределяется по вариативной части модулей 1-4.

4. Курсовые работы (проекты), а также аттестация (экзамены, зачеты) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах часов, отводимых на ее изучение.

5. Элективные дисциплины (модули) по физической культуре в объеме не менее 328 часов, рекомендованные Минобрнауки России, являются обязательными для освоения и зачетные единицы не переводятся.

6. Учебный план должен предусматривать возможность выбора дисциплин студентами. Дисциплины по выбору должны составлять не менее 30% от объема элективных дисциплин учебного плана.

7. Практики могут быть включены в образовательные модули.

8. Форма промежуточного контроля (экзамен/зачет): Э - экзамен, Зач – зачет, ЗачО – зачет с оценкой.

9. Экзамен, как форма контроля, может проводиться по дисциплине объемом не менее 3 ЗЕТ.

10. Факультативные дисциплины объемом не более 9 з.е. в суммарную нагрузку (240 ЗЕТ) не включаются.

11. Коды компетенций указаны в соответствии с ФГОС ВО и Примерной основной образовательной программой (ПООП) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Примерный учебный план составлен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Приложение 4

Пример программы дисциплины

Приложение 5

Пример программы практики

Приложение 6.

Пример фонда оценочных средств по дисциплине

Приложение 7

Примерная программа государственной итоговой аттестации

Приложение 8

**Министерство образования и науки Российской Федерации**

**Федеральное учебно-методическое объединение по области образования «Науки об обществе»**

**УГНС 43.00.00 «Сервис и туризм»**

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЕ

ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№№** **п/п** | **Наименование** **образовательного модуля** | **Наименования специализированных кабинетов, лабораторий, центров и прочих объектов** | **Минимальные требования к материально-технической базе объектов** |
| **Б.1.Ц.1** | **Общеобразовательный цикл** | библиотека, читальный зал с выходом в Интернет,актовый зал | Библиотека должна соответствовать требованиям приказа Министерства образования Российской Федерации от 11.04.2001 г. №1623 «Об утверждении минимальных нормативов обеспеченности высших учебных заведений учебной базой в части, касающейся библиотечно-нормативных ресурсов» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 23.04.2008 г. №133); приказа Министерства образования Российской Федерации от 27 апреля 2000 г. № 1246 в редакции Приказа Минобрнауки от 23.04.2008 г. № 133 «Об утверждении примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», лицензионным нормативам к наличию учебной, учебно-методической литературы и иных ресурсов в соответствии с приказом Рособрнадзора от 05.09.2011 N 1953.Библиотека должна обеспечить доступ к электронной библиотечной системе (ЭБС) 100 % обучающегося контингента. |
|  | Иностранный язык | Лингафонный кабинет | Кабинет(ы) не менее, чем на 15 посадочных мест, оборудованный(е) как минимум простыми аудио-видео гарнитурами и ПК |
|  | Физическая культура | Физкультурно-спортивный комплекс  | спортивный зал. |
| **Б.1.Ц.2** | **Общепрофессиональный цикл** | Лаборатория информатики и информационно-коммуникативных технологий  | Кабинет не менее чем на 15 посадочных мест, обеспечивающий возможность обучения в соответствии с учебным планом, оснащенный ПК с мультимедийным оборудованием и выходом в интернет.Доступ к правовой информационно-справочной системе  |
| **Б.1.Ц.3** | **Цикл Гостиничное дело**  | Учебно-тренинговый гостиничный центр (лаборатория)  | Лицензионное программное обеспечение (возможна демо- или студенческая версия) по направлениям:- бронирования (в том числе глобальная система бронирования) и резервирования,- автоматизированная система управления гостиницей,- автоматизированная система управления рестораном,- автоматизации заказов в ресторане (электронное меню),- автоматизированная система взаимоотношений с потребителями (CRM)- система бухгалтерского учета, - система составления и ведения документов финансовой отчетности, - система статистического анализа данных и моделирования экономических процессов,- система финансового анализа, планирования и бизнес-проектирования,- система управления бизнес-процессами,- система автоматизации офисной работы и электронного документооборота.Тренинговые кабинеты:- гостиничный номер, полностью меблированный, с санузлом, посудой и постельными принадлежностями;- служба приема и размещения,- служба клининга (стеллажи для хранения белья, хозяйственный инвентарь, тележка горничных, размещение специализированных средств для уборки помещений) |
| **Б.1.Ц.4** | **Цикл профессиональных дисциплин (ресторанная деятельность)** | Учебно-тренинговый ресторанный центр (лаборатория) | - Лаборатория технологий приготовления пищи не менее, чем на 4 рабочих стола (16 мест), имеющая плиты, кухонный инвентарь и посуду, мойку, сушку, холодильник, вытяжную вентиляцию;- Банкетный зал не менее чем на 16 посадочных мест со столовыми принадлежностями;- Кабинет (лаборатория) товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания |

Минимальные требования к материально-технической базе обеспечения образовательного процесса разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

**Составитель**

НМС по направлению подготовки «Гостиничное дело»

Федерального учебно-методического объединения

по уровню высшего образованияпо УГНС 43.00.00 «Сервис и туризм».

1. Практики могут входить в состав крупных образовательных модулей [↑](#footnote-ref-1)
2. Формулировка точного наименования обязательных дисциплин может корректироваться образовательной организацией [↑](#footnote-ref-2)