

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»
(ФГБОУ ВО «Поволжская ГАФКСиТ»)**

ПРИНЯТО
решением Ученого совета
ФГБОУ ВО «Поволжская ГАФКСиТ»,
протокол № 4 от «9» 10 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. ректора Р.Т.Бурганов
«9» 10 2020 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направленность (профиль) образовательной программы
Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Нормативный срок освоения
основной профессиональной образовательной программы - 4 года

Форма обучения очная

**ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное
дело**

утвержден приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515.
(Зарегистрирован Минюстом России 29.06.2017 г. № 47221).

Казань 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1	Назначение основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)	3
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП ВО	3
1.3.	Перечень сокращений	3
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	4
2.1.	Общее описание профессиональной деятельности выпускников	4
2.2.	Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	4
2.3.	Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	5
3.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 Гостиничное дело	6
3.1.	Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки	6
3.2.	Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	6
3.3.	Формы обучения	6
3.4	Объем программы	6
3.5.	Срок получения образования	6
4.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
4.1.	Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	7
4.1.1.	Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	7
4.1.2.	Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.1.3	Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	11
5.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП	18
5.1.	Объем обязательной части образовательной программы	18
5.2.	Виды и типы практик	18
5.3.	Учебный план и календарный учебный график	19
5.4.	Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик	19
5.5.	Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам	20
5.6.	Программа государственной итоговой аттестации	23
6.	УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ по ОПОП	24
6.1.	Общесистемные требования к реализации программы ОПОП	24
6.2.	Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы ОПОП	24
6.3.	Требования к кадровым условиям реализации программы ОПОП	25
6.4.	Требования к финансовым условиям реализации программы ОПОП	26
6.5.	Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП	26
7.	РАЗРАБОТЧИКИ	26
	Приложение 1	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) образовательной программы
Гостиничная деятельность
Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата (далее – ОПОП) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) образовательной программы Гостинично-ресторанная деятельность, реализуемая ФГБОУ ВО «Поволжская государственная академия физической культуры, спорта и туризма» (далее Академия), представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Академией самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (квалификация (степень) «бакалавр») утвержден приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515. (Зарегистрирован Минюстом России 29.06.2017 г. № 47221).

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 № 515 (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 5 апреля 2017 года № 301 (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 практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390.
- Устав ФГБОУ ВО «Поволжская государственная академия физической культуры, спорта и туризма», утвержденный приказом Министерства спорта Российской Федерации.

1.3. Перечень сокращений

Академия - Поволжская государственная академия физической культуры, спорта и туризма
 ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
 УК – универсальные компетенции;
 ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;
ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ТФ – трудовая функция;
ПС – профессиональный стандарт.

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 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) образовательной программы Гостинично-ресторанная деятельность, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности общественного питания);
сфера прикладных исследований.

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.

В рамках освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) образовательной программы Гостинично-ресторанная деятельность выпускники готовятся к решению задач следующих типов:

- организационно-управленческий,
- технологический.

Выбор данных типов задач профессиональной деятельности продиктован потребностями рынка труда и актуальными запросами работодателей в сфере гостеприимства и общественного питания г.Казани, Республики Татарстан и Приволжского Федерального округа.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- гостиницы и иные средства размещения,
- предприятия общественного питания;
- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;
- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;
- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;
- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) образовательной программы Гостинично-ресторанная деятельность, приведен в Приложении 1, перечень соответствующих трудовых функций представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> - организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания 	<ul style="list-style-type: none"> - гостиницы и иные средства размещения, - предприятия общественного питания - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации, - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы, - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Технологический	<ul style="list-style-type: none"> - разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и 	<ul style="list-style-type: none"> - гостиницы и иные средства размещения, - предприятия общественного питания - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации, - технологии обслуживания

		продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы, - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
--	--	---	--

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 43.03.03 Гостиничное дело

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

Обучение по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) образовательной программы Гостинично-ресторанная деятельность соотносено с профессиональными стандартами «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержден 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), «Руководитель предприятия питания», утвержден 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) и ориентировано на подготовку квалифицированных сотрудников в области деятельности по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, а также в области деятельности предприятий общественного питания. Обучение в бакалавриате направлено на подготовку выпускников, способных к решению профессиональных задач.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: Бакалавр.

3.3. Формы обучения: очная.

3.4 Объем программы: 240 зачетных единиц (1 зачетная единица (далее з.е.) равна 36 академическим часам) за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО.

Объем программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) образовательной программы Гостинично-ресторанная деятельность, реализуемой за один учебный год по очной форме обучения, составляет 60 з.е.

3.5. Срок получения образования: при очной форме обучения – 4 года.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов срок обучения может быть продлен по их заявлению по индивидуальному плану, но не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) образовательной программы Гостинично-ресторанная деятельность, не осуществляется исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Реализуемая ОПОП ВО не использует сетевую форму.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО осуществляется на русском языке.

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

Категория универсальных компетенций	Формируемые компетенции	Индикатор достижения 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 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи, использует системный подход для решения поставленных задач.
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 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними, предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и	УК.3.1 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии

	реализовывать свою роль в команде	сотрудничества для достижения поставленной цели, анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого.
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК 5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных.
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 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, определяет приоритеты собственной деятельности, личностного

		развития и профессионального роста.
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК 7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации полноценной социальной и профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК 8.1 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Формируемые компетенции	Индикатор достижения 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 организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии

		специализированное программное обеспечение в организациях сферы 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, координации и контроля 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. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

	организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
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 и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 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 безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания</p> <p>Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>	<p>Управление</p>	<p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
			<p>ПК-2</p> <p>Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств</p>	<p>Гостиницы и иные средства размещения; предприятия</p>	<p>Технологии</p>	<p>ПК-3</p> <p>Способен применять технологии обслуживания с учетом</p>	<p>ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на</p>

<p>размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>общественного питания Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>основе современных технологий. ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>
<p>Проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания Разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания Участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих</p>	<p>Гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Проектная деятельность</p>	<p>ПК-4 Способен к выполнению проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>

организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурным, историческими и религиозными традициями; - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Сервис	ПК-5 Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей	ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства ПК-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.
Применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания Применение прикладных методов исследовательской деятельности в	Гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания Потребители	Исследовательская деятельность	ПК-6 Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. ПК -6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ПК - 6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной

<p>области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>			<p>информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.</p>
<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки</p>	<p>Гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Управление</p>	<p>ПК-7 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ПК-7.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПК-7.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания . ПК-7.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания , их структурных подразделений. ПК-7.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания , их структурных подразделений.</p>

<p>эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>				
<p>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</p> <p>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Технологии</p>	<p>ПК-8 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-8.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.</p> <p>ПК-8.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ПК-8.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания .</p> <p>ПК-8.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.</p>
			<p>ПК-9 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-9.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания .</p> <p>ПК-9.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет.</p> <p>ПК-9.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы</p>

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

				гостеприимства общественного питания.	И
--	--	--	--	--	---

5.1. Объем обязательной части образовательной программы

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

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

В соответствии с ФГОС ВО структура программы включает следующие блоки:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)»;
- Блок 2 «Практика»;
- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

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

Программа обеспечивает 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.

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

5.2. Виды и типы практик

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 установлены следующие типы практик:

- а) учебная практика
 - ознакомительная;
- б) производственная практика:
 - организационно-управленческая практика;
 - технологическая практика;
 - преддипломная практика.

Практика для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лица с ОВЗ) проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практик для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида. Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливаются с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

При направлении инвалида в организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- выполнение и защита выпускной квалификационной работы

5.3. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, других видов учебной деятельности, итоговой государственной аттестации обучающихся, с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по годам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся (контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практик указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план образовательной программы представлен в Приложении 3.

Календарный учебный график представлен в Приложении 4.

5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Программы дисциплин разрабатываются отдельными документами в соответствии с Положением о рабочей программе дисциплины в ФГБОУ ВО «Поволжская государственная академия физической культуры, спорта и туризма». Программы практик разрабатываются отдельными документами в соответствии с локальным нормативным актом Академии. Аннотации рабочих программ дисциплин и практик основной профессиональной образовательной программы представлены в приложении 5.

5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам

Фонды оценочных средств формируются в соответствии с локальным нормативным актом Академии.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО фонды оценочных средств разрабатываются для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В оценочные фонды рекомендуется включать: 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. При проектировании 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 могут быть использованы групповые оценки и взаимооценки: рецензирование обучающимися работ друг друга, оппонирование рефератов, проектов, отчетов по практике.

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ/проектов)).

Организация текущего контроля успеваемости осуществляется в соответствии с утвержденным графиком. Могут быть предусмотрены следующие виды текущего контроля успеваемости: контрольные работы, тестирование и др.

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

При разработке оценочных средств по дисциплинам важно учитывать следующие принципы:

- комплексность оценки, т.е. фонды оценочных средств (далее ФОСы) с одной стороны, должны, с одной стороны, оценивать уровень профессиональных компетенций обучающихся, соответствующих требованиям профессиональных стандартов, разработанных по видам

профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, а также региональным особенностям этого бизнеса, а с другой – универсальные и общепрофессиональные компетенции, которыми должен обладать выпускник вуза (уровень бакалавриата);

- универсальность методов оценки, т.е. ФОСы должны учитывать не только методические подходы к оценке уровня компетенций, сложившиеся в системе образования, но и методы оценки компетенций сотрудников, используемые в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

- многообразие форм оценки, т.е. при разработке ФОСов должны использоваться разные формы оценки уровня сформированности компетенций, позволяющие оценивать не только знания, при помощи традиционных тестов, но и умения, которые можно измерить только в результате выполнения практических заданий, проектной работы студентов.

- объективность оценки, т.е. ФОСы должны иметь ясный и понятный инструментарий оценки уровня сформированности знаний и умений обучающихся, позволяющий свести к минимуму уровень субъективности в оценках.

При разработке ФОСов могут быть использованы материалы комплекта оценочных средств для проведения квалификационного экзамена по профессиональной квалификации «Заместитель директора гостиничного организации или иного средства размещения».

Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня знаний обучающихся в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для оценки уровня знаний обучающихся рекомендуется использовать различные формы тестов. По каждому тесту необходимо указать, какая именно компетенция и какой индикатор оценивается, какое количество ответов по данному тесту необходимо выбрать студенту. Количество вариантов ответов определяется особенностями вопроса. Не рекомендуется использовать для тестирования, особенно компьютерного, тесты с открытыми вопросами (без вариантов ответа), т.к. в этом случае повышается вероятность субъективных оценок.

Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня умений и навыков обучающихся в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Наиболее распространенными технологиями, используемыми для оценки уровня профессиональных компетенций в части умений обучаемых являются кейсы. Кейсовые технологии относятся к неигровым имитационным активным технологиям обучения, интегрирующим в себе как формы развивающего обучения, так и индивидуальные, групповые и коллективные виды деятельности

Кейс-метод (варианты названия: метод кейсов, кейс-стади, метод конкретных ситуаций, метод ситуационного анализа) представляет собой совокупность методов и приемов по использованию в образовательном процессе реальных ситуаций (социальных, кадровых, правовых, финансово-экономических, бизнес-ситуаций и других). Основное отличие кейса от деловой игры, в которой дается абстрактная ситуация, состоит в том, что кейсы описывают реальные ситуации, имевшие место на конкретных организациях сервиса и гостеприимства

(если быть точнее, в кейсах допускается некоторое отхождение от реальной ситуации, но все равно описание в кейсе должно быть максимально приближено к реальности).

Обычно в процессе обучения используются несколько видов кейсов.

1. Творческие (креативные, первооткрывательские кейсы) — разнообразные кейсы (от самых коротких (1–5 предложений) до длинных (объемом до 20 и более страниц), описывающие разные ситуации в реальном бизнесе. Эти кейсы могут быть использованы для оценки вариативности и креативности мышления человека, других его персональных компетенций. В индивидуальной работе рекомендуется использовать очень короткие кейсы, позволяющие оценить наличие у студента определенных личностных характеристик. При использовании творческих кейсов в групповой форме работы со студентами анализируется умение студента при работе в команде выделить наиболее креативную мысль, развить ее и усовершенствовать, а также грамотно представить.

2. Структурированные кейсы — описание реальных ситуаций, в которых анализируется умение студентов правильно выбрать верный вариант ответа (обычно в таких кейсах задается один или несколько правильных ответов). Грамотно составленный структурированный кейс, в отличие от творческого, должен содержать максимально подробное описание ситуации, в том числе с указанием названия компании, времени, когда ситуация произошла и т. д. Однако цель использования таких кейсов состоит в том, чтобы оценить, как так называемые жесткие навыки (hardskills), то есть набор конкретных методов, инструментов, технологий, правил и инструкций (в сервисе — стандартов обслуживания), которые следует использовать в определенных условиях.

3. Неструктурированные кейсы — описание реальной ситуации, произошедшей на конкретном предприятии, содержащее, как правило, несколько сюжетных линий: конъюнктура рынка (поведение конкурентов, особенности потребителей и т. д.), поведение руководителя, коллектива в целом и отдельных сотрудников. Особенностью этого вида кейсов является то, что они не имеют правильного решения в соответствии с законодательством или какими-либо другими нормативно-правовыми документами. Решений, которые могут предложить и обосновать студенты, может быть несколько. Их оценка проводится преподавателем или студентами, играющими роль экспертов, с точки зрения того, что именно оценивалось, о чем преподаватель обязательно указывает в задании. Этот вид кейсов направлен на формирование так называемых softskills — мягких или гибких навыков.

Условно кейсы можно разделить на три большие группы:

- проверяющие конкретные умения и навыки (ОПК и ПК);
- проверяющие ценности и взгляды (ОК);
- проверяющие модели поведения и индивидуально-личностные качества выпускника (ОК, ОПК, ПК).

Кроме того, кейсы можно условно разделить на две группы:

- «рассказы» (оценка знаний и умений);

- «покажи» (оценка умений и навыков).

Для самостоятельной подготовки кейсов из практики работы реальных организаций сферы гостеприимства и общественного питания можно использовать два варианта:

- традиционный подход — использование первичной информации, за счет проведения интервью сотрудников и руководителей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, разработка на этой основе кейсов, согласование их с руководством компаний. Понятно, что это более сложный путь, но более эффективный, потому что преподаватель может получить более полную информацию о конкретной ситуации от самих участников событий.

- адаптированный подход — использование различной вторичной информации (статьи о предприятии в прессе, на сайте компании, видеосюжеты о компании, интервью с руководством организации, опубликованное в прессе, размещенное на сайте, и т. д.). Для снижения уровня субъективности оценок результатов решения кейсов рекомендуется указывать критерии оценки правильности решения кейса – основные положения, которые должны прозвучать в ответе студента, без которых решение не может считаться правильным.

Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня умений и навыков обучающихся после прохождения практик.

Для проверки умений, приобретенных обучающимися во время прохождения практики, может быть также использована вышеуказанная методика кейсов, а также иные методы, предусмотренные программой практики.

Кроме того, получить более наглядное представление о том, чему именно научился студент на практике, можно при помощи двух похожих моделей оценки компетенций:

- модель STAR: - оценка сформированности компетенций осуществляется по следующим направлениям: Situation (Ситуация) — Task (Задача) — Action (Предпринятые действия) — Result (Результат).

- модель PARL - оценка сформированности компетенций осуществляется по следующим направлениям: Ситуация/Проблема(Problem) - Поведение/Действие(Action) – (Result), Научился– Learned, Применил – Applied.

При использовании как первой, так и второй модели, руководитель по практике от вуза, задает студенту вопросы на оценку сформированности УК, ОПК, или ПК, а студент должен описать ситуацию и ее решение по одному из вышеуказанных алгоритмов.

5.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. ГИА включает в себя: подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена и выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной

области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

Программа ГИА приведена в Приложении

Процедура государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривает предоставление необходимых технических средств и оказание технической помощи при необходимости. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки к государственному экзамену и защите ВКР.

6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ по ОПОП

6.1. Общесистемные требования к реализации программы ОПОП

Академия располагает на законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации данной ОПОП по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

В Академии сформирована электронная информационно-образовательная среда, отвечающая требованиям п. 4.2.2 ФГОС ВО. Электронная информационно-образовательная среда Академии обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин, практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося.

6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы ОПОП.

Академия располагает соответствующей действующим санитарно-техническим нормам материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом. Материально-техническое обеспечение ОПОП представлено в Приложении 7.

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, предусмотрены также помещения для самостоятельной работы, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные доски, муляжи, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы). Проекционное оборудование предусмотрено для проведения всех лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана. Для проведения занятий с использованием информационных технологий имеются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением.

Академия обеспечена необходимым комплектом специализированного лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин).

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по индивидуальному логину и паролю.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями учебной литературы по дисциплинам учебного плана ОПОП из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин, практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину, проходящих соответствующую практику.

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья

6.3. Требования к кадровым условиям реализации программы ОПОП

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации ОПОП, и лиц привлекаемых к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины.

Не менее 10 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации ОПОП, и лиц привлекаемых к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций,

осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере деятельности, к которой готовятся выпускники.

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации ОПОП, и лиц привлекаемых к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

6.4. Требования к финансовым условиям реализации программы ОПОП

Финансовое обеспечение ОПОП осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ 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 Минобрнауки РФ.

6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по данной ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Академия принимает участие на добровольной основе.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по данной ОПОП обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по данной ОПОП в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

7. РАЗРАБОТЧИКИ

Доцент кафедры сервиса и туризма, к.э.н. Пережогина О.Н.

Зав.кафедрой сервиса и туризма. к.э.н Петрик Л.С.

Доцент кафедры сервиса и туризма, к.э.н. Веслогузова М.В.

Доцент кафедры сервиса и туризма, к.э.н. Гусарова В.Ю.

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

№ п/п	Код профессионального 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)

Перечень обобщённых трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Обобщённая трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)			
1.	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)	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
2.	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)	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания