

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Сочинский государственный университет»
в г. Анапе Краснодарского края

ОДОБРЕНО
На заседании Ученого Совета
« 26 » 03 2021 г.
Протокол № 07

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала СГУ в г. Анапе
Е.В. Леонова
« 26 » 03 2021 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль подготовки бакалавра
«Гостиничная деятельность»

Степень (квалификация)
Бакалавр
Форма обучения
заочная

Рассмотрено на заседании
Учебно-методического совета по
направлению подготовки
43.00.00. «Сервис и туризм»
« 25 » 03 2021 г.
Протокол № 03

Руководитель ОПОП
к.п.н., доцент,
Белоцерковская Н.В. Н.В. Белоцерковская
« 25 » 03 2021 г.

Анапа 2021 г.

Разработчик ОПОП:

Белоцерковская Н.В.

Представитель работодателя:

Делиболтоян Э. Б.

Согласовано:

Заместитель директора по УРиКО

Председатель УМСН

И.о. зав. Кафедрой СКСиТ

Начальник учебного отдела



В.В. Екимова

В.В. Екимова

К.А. Стародуб

Е. С. Федосенко

Лист регистрации изменений ОПОП ВО 3++

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» переутверждена на 2022-2023 учебный год без изменений, протокол № 1 заседания кафедры Социально-культурного сервиса и туризма от «31» августа 2022 г.

Заведующий кафедрой




подпись

Стародуб К.А.
ФИО

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» переутверждена на 2023-2024 учебный год без изменений, протокол № 1 заседания кафедры Социально-культурного сервиса и туризма от «31» августа 2023 г.

Заведующий кафедрой



подпись

Стародуб К.А.
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика ОПОП ВО 3++	6
1.1 Направленность (профиль) ОПОП ВО 3++	6
1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
1.3 Срок освоения ОПОП ВО 3++	6
1.4 Объем ОПОП ВО 3++	6
1.5 Формы обучения	6
1.6 Структура ОПОП 3++	7
1.7 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО 3++	7
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника	8
2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
3 Требования к результатам освоения ОПОП ВО 3++	9
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++	16
4.1 Учебный план	17
4.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)	17
4.3 Программы учебной, производственной и преддипломной практик	17
4.4 Программа государственной итоговой аттестации	17
4.5 Фонды оценочных средств	17
5 Требования к условиям реализации ОПОП ВО 3++	16
5.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО 3++	16
5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++	18
5.3 Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО 3++	19
5.4 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО 3++	20
6 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
Приложение. Матрица сопряжения компетенций, индикаторов и дисциплин	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО 3++

1.1 Направленность (профиль) ОПОП ВО 3++

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая филиалом ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» реализуется по профилю «Гостиничная деятельность», представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный вузом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата)» (зарегистрировано в Минюсте России 29.06.2017 N 47221).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам образовательной программы присваивается квалификация - бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» реализуется по профилю «Гостиничная деятельность».

1.3 Срок освоения ОПОП ВО 3++

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в заочной форме срок обучения составляет 4 года 11 месяцев;

В случае обучения по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.4 Объем ОПОП ВО 3++

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемы за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

1.5 Формы обучения

Обучение по программе бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность», реализуемой филиалом ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края, осуществляется в заочной форме.

ОПОП ВО 3++ реализуется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ОПОП возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.6 Структура ОПОП ВО 3++

Структура программы (бакалавриата)		Объем программы (бакалавриата) и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины модули	201
Блок 2	Практика	30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы		240

В рамках программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 51,7 процентов общего объема программы (требование п. 2.9 ФГОС ВО 3++).

1.7 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО 3++

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– 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;

– «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 с изменениями в соответствии с приказом Минобрнауки России от 9 февраля 2016 г. № 86;

– «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383» с изменениями в соответствии с приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. № 1225;

– Приказ Минобрнауки России от 23 марта 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (бакалавриат);

– Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» высшего образования (ВО), утвержденный Приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата)» (зарегистрировано в Минюсте России 29.06.2017 N 47221);

– Профессиональный стандарт, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

- Профессиональный стандарт, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования России;
- Устав ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»;
- Положение о Филиале ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Область 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.

2.2 Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

технологический,
сервисный.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

технологическая профессиональная 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.

Сервисная профессиональная 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.

2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО 3++

В результате освоения ОПОП ВО 3++ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные 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. Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач
		УК-1.2. Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
		УК-1.3. Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений
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. Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты
		УК-2.2. Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определять целевые этапы и основные направления работ
		УК-2.3. Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты

Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях</p> <p>УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и ассертивность в межличностном взаимодействии</p> <p>УК-3.3. Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой</p>
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии</p> <p>УК-4.2. Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках</p>

		УК-4.3. Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем
		УК-5.2. Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися - представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
		УК-5.3. Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования
		УК-6.2. Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения	ук-6.3. планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный срок
		УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни

	<p>полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p> <p>УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1. Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании</p>
		<p>УК-8.2. Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека</p>
		<p>УК-8.3. Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>
		<p>УК-9.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>
		<p>УК-9.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>
<p>Гражданская позиция</p>	<p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>УК-10.1 Демонстрирует знания при определении сущности коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями</p>
		<p>УК-10.2 Анализирует, интерпретирует и правильно применяет правовые нормы при противодействии коррупционному поведению</p>

		УК-10.3 Владеет навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами
Общепрофессиональные компетенции		
Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора 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 сфере гостеприимства и общественного питания
		ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания
		ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение 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, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследования 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 организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания
		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 законодательство Российской Федерации, а также нормы 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 выполнении 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
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий
		ОПК-8.2 Выбирает современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-8.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции, установленные вузом		

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Сервис	ПКУВ-1. Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	ПКУВ-1.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
		ПКУВ-1.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
		ПКУВ-1.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
Сервис	ПКУВ-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПКУВ-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений
		ПКУВ-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса
		ПКУВ-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Экономика	ПКУВ-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПКУВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений
		ПКУВ-3.2. Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания
		ПКУВ-3.3. Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания
Технологии	ПКУВ-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПКУВ-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства
		ПКУВ-4.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
		ПКУВ-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства

Экономика	ПКУВ-5. Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	ПКУВ-5.1. Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
		ПКУВ-5.2. Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
		ПКУВ-5.3. Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО 3++

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность», регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план

Учебный план разработан и утвержден в соответствии с требованиями к условиям реализации ОПОП ВО 3++, сформулированными по ФГОС ВО 3++ и с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ.

В рабочем учебном плане по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность», отображена логическая последовательность освоения блоков и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин разрабатываются на основании утвержденного учебного плана и в соответствии с требованиями Положения о рабочей программе дисциплины.

4.3 Программы учебной, производственной и преддипломной практик

При реализации ОПОП ВО 3++ предусматриваются следующие типы практик:

Учебная практика:

- *ознакомительная практика* – 1 курс, 2 семестр продолжительность составляет 4 недели, что соответствует 6 ЗЕ, 216 часов.

Производственная практика:

- *технологическая практика* - проводится на 3 курсе в 5 семестре, продолжительность составляет 2 недели. Общая трудоемкость – 3 зачетных единицы, 108 часов.

- *технологическая практика* - проводится на 3 курсе в 6 семестре, продолжительность составляет 4 недели. Общая трудоемкость – 6 зачетных единиц, 216 часов.

- *сервисная практика* – проводится на 4 курсе в 7 семестре, продолжительность составляет 2 недели. Общая трудоемкость – 3 зачетных единицы, 108 часов;

- *сервисная практика* – проводится на 4 курсе в 8 семестре, продолжительность составляет 4 недели. Общая трудоемкость – 6 зачетных единиц, 216 часов.

Преддипломная практика – проводится на 5 курсе в 10 семестре, продолжительность составляет 4 недели. Общая трудоемкость – 6 зачетных единиц, 216 часов.

4.4 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация предназначена для установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и профессиональным стандартам соответствующего уровня.

Государственная итоговая аттестация согласно учебному плану и ОПОП ВО 3++ включает:

- подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;
- выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

4.5 Фонды оценочных средств

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++, для аттестации обучающихся на соответствие их учебных достижений требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), практике и государственной итоговой аттестации выпускников. ФОС являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы, рабочих программ дисциплин, программ практик и программ государственной итоговой аттестации.

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО 3++

5.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО 3++

Филиал ФГБОУ ВО «СГУ» в г. Анапе Краснодарского края располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации ОПОП ВО 3++ в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде филиала из любой точки, в которой имеется доступ к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории филиала, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда филиала обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации ОПОП ВО 3++ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-

образовательная среда университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения ОПОП ВО 3++;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

При реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации ОПОП ВО 3++ обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы в сетевой форме.

5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++

Помещения для проведения учебных занятий представляют собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Филиала.

Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости.

Фиксация хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы обеспечивается ЭИОС Филиала.

ОПОП по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам и электронным библиотекам, содержащим издания основной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин, практик.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся 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 обновляется (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям

их здоровья.

Основная образовательная программа обеспечивается наличием учебно-методической документацией и материалами (учебно-методическими комплексами) по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы.

Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в ЭИОС филиала.

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам учебного плана, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание дисциплин (модулей) и учебно-методических материалов представлено в учебно-методических ресурсах, размещенных на личных страницах преподавателей кафедр в электронном образовательном пространстве филиала, и в локальной сети образовательного учреждения.

5.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО 3++

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками филиала, а также лицами, привлекаемыми организацией к реализации ОПОП ВО 3++ на иных условиях.

Квалификация педагогических работников филиала отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Численность педагогических работников филиала, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых у филиалом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), осуществляющих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) соответствует ФГОС ВО 3++.

Численность педагогических работников филиала, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых у филиалом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) соответствует ФГОС ВО 3++.

Численность педагогических работников филиала и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) соответствует ФГОС ВО 3++.

5.4. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО 3++

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

В целях совершенствования образовательных программ филиал при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам привлекает работодателей и (или) их

объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательным программам обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, отдельных преподавателей.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательным программам в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО 3++ с учетом соответствующей ПООП ВО 3++.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Информация об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья отражается в адаптированной основной профессиональной образовательной программе, разрабатываемой с учетом специальных условий обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья.

Матрица сопряжения компетенций, индикаторов и дисциплин

Компетенция		Индикатор		Дисциплина	
Код	Наименование	Код	Наименование	Код и наименование	
Универсальные компетенции					
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1.	Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач	Б1.О.04	Философия
		УК-1.2.	Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	Б1.О.06	Математика
		УК-1.3.	Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений	Б1.О.07	Информатика
				Б1.О.26	Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе
				Б1.В.05	Управление и развитие курортных объектов размещения
				Б1.В.08	Организация гостиничного дела
				Б1.В.10	Технологии гостиничной деятельности
				Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика
				Б2.О.02(Пд)	Преддипломная практика
				Б2.В.01(П)	Технологическая практика
				Б2.В.02(П)	Сервисная практика
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.	Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	Б1.В.05	Управление и развитие курортных объектов размещения
		УК-2.2.	Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ	Б1.В.09	Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения
				Б2.О.02(Пд)	Преддипломная практика
				Б2.В.01(П)	Технологическая практика
				Б2.В.02(П)	Сервисная практика

		УК-2.3	Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1.	Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях	Б1.О.05 Основы социального государства Б1.О.14 Психология делового общения Б1.О.29 Психология Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б2.В.01(П) Технологическая практика Б2.В.02(П) Сервисная практика
		УК-3.2.	Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и асертивность в межличностном взаимодействии	
		УК-3.3.	Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой	

УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	УК-4.1.	Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии	Б1.О.01 Иностранный язык Б1.О.03 Речевая коммуникация и деловое общение Б1.О.14 Психология делового общения Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.13 Иностранный язык второй Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык
		УК-4.2.	Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
		УК-4.3.	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках	Б2.В.01(П) Технологическая практика Б2.В.02(П) Сервисная практика

УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1.	Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем	Б1.О.02 История (история России, всеобщая история) Б1.О.04 Философия Б1.В.01 Природные и культурно-исторические ресурсы региона Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б2.В.01(П) Технологическая практика Б2.В.02(П) Сервисная практика
		УК-5.2.	Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися - представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм	
		УК-5.3.	Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение	УК-6.1.	Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования	Б1.О.05 Основы социального государства Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б2.В.01(П) Технологическая практика Б2.В.02(П) Сервисная практика

	всей жизни	УК-6.2.	Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития	
		УК-6.3.	Планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный фок	
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 жизни	Б1.О.17 Физическая культура и спорт Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
		УК-7.2.	Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	
		УК-7.3.	Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования	

УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1.	Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании	Б1.О.09 Безопасность жизнедеятельности Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б2.В.01(П) Технологическая практика Б2.В.02(П) Сервисная практика
		УК-8.2.	Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека	
		УК-8.3.	Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Б1.О.11 Экономика Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
		УК-9.2	Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	
		УК-9.3	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	

УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1	Демонстрирует знания при определении сущности коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями	Б1.О.19 Б2.О.02(Пд) Практика	Правоведение Преддипломная практика
		УК-10.2	Анализирует, интерпретирует и правильно применяет правовые нормы при противодействии коррупционному поведению		
		УК-10.3	Владеет навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами		
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-1	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	Б1.О.23 Б2.О.02(Пд) Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства Преддипломная практика	
		ОПК-1.2	Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания		
		ОПК-1.3	Использует специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания		
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение 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	Б1.О.13 Б1.О.21 Б1.О.25 Б2.О.02 (Пд) Гостиничный менеджмент Введение в индустрию гостеприимства Управление персоналом гостиниц и ресторанов Преддипломная практика	
		ОПК-2.2	Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания		

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	Б1.О.10 Сервисная деятельность Б1.О.12 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Б1.О.18 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса
		ОПК-3.2	Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Б1.О.22 История туризма и гостеприимства Б1.О.27 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
ОПК-4	Способен осуществлять исследования 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	Б1.О.15 Маркетинг гостиничного предприятия Б1.О.24 Курортография Б1.О.26 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе
		ОПК-4.2	Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
		ОПК-4.3	Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1	Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания	Б1.О.11 Экономика Б1.О.16 Экономика гостиничного предприятия Б1.О.20 Основы бухгалтерского учета
		ОПК-5.2	Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
		ОПК-5.3	Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и	

			общественного питания и определять способы их достижения	
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1	Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	Б1.О.12 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Б1.О.19 Правоведение Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
		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	
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнении норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1	Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Б1.О.08 Экология Б1.О.18 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса Б1.О.28 Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
		ОПК-7.1	Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач	ОПК-8.1	Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий	Б1.О.07 Информатика Б1.О.23 Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
		ОПК-8.2	Выбирает современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	

	профессиональной деятельности	ОПК-8.3	Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	
Профессиональные компетенции, установленные вузом				
ПКУВ-1	Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	ПКУВ-1.1	Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
		ПКУВ-1.2	Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	
		ПКУВ-1.3	Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим отраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	

ПКУВ-2	Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПКУВ-2.1	Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола
		ПКУВ-2.2	Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела
		ПКУВ-2.3	Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика

ПКУВ-3	Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПКУВ-3.1	Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений	Б1.В.03 Управление инновациями в гостиничном бизнесе Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.15 Проектная деятельность в индустрии гостеприимства Б2.В.01(П) Технологическая практика
		ПКУВ-3.2	Участствует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	
		ПКУВ-3.3	Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	
ПКУВ-4	Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПКУВ-4.1	Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б2.В.01(П) Технологическая практика
		ПКУВ-4.2	Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	
		ПКУВ-4.3	Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	

ПКУВ-5	Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	ПКУВ-5.1	Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.15 Проектная деятельность в индустрии гостеприимства
		ПКУВ-5.2	Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.03.02 Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности
		ПКУВ-5.3	Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Б1.В.ДВ.04.01 Статистика сферы гостеприимства Б1.В.ДВ.04.02 Управление ресурсами в гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.07.01 Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.07.02 Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства Б2.В.01(П) Технологическая практика



Гостиничный комплекс «Альбатрос»
Анапа, ул. Горького 9а/ул. Гребенская 3а
тел.: (86133) 2-22-22, 2-22-24, 2-22-93, 8 (988) 336-00-19
Ресторан «Облака» : 8 (918) 011-32-22
e-mail: mail@hotel-albatros.ru



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования Делиболтоян Эдварта Бедросовича, канд. экон. наук, зам. директора ООО «Гостиничный комплекс «Альбатрос» проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03. Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность, разработанной автором – Белоцерковской Натальей Викторовной, доцент, канд. пед., доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма филиала ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края.

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденного приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 года № 515.

По рецензируемой образовательной программе представлены следующие документы:

- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 года № 515;

- профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395);

- нормативные документы СГУ по учебно-методической работе (положение по основной профессиональной образовательной программе, положение о порядке проведения практик, положение о государственной итоговой аттестации, положение о рабочей программе дисциплины, положение о фондах оценочных средств);

- учебный план;

- рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств;

- рабочие программы практик, включающие фонды оценочных средств;

- программа итоговой государственной аттестации, в том числе фонды оценочных средств;

- сведения о кадровом обеспечении образовательной программы.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

В рабочем учебном плане представлены дисциплины базовой и вариативной части. По каждой дисциплине определены компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения образовательной программы (универсальные, общепрофессиональные и профессиональные). Учебные дисциплины логично распределены по семестрам, изучение более сложных дисциплин базируется на ранее изученном материале. В представленном на экспертизу пакете документов имеются в полном объеме по всем дисциплинам рабочие программы, разработанные в соответствии с рекомендациями ФГОС ВО 3++

Таким образом, структура и содержание рабочего учебного плана по экспертируемой ОПОП ВО 3++ отвечает требованиям ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ представлены фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды содержат: вопросы и задания для практических и семинарских занятий, лабораторных и контрольных работ, темы для коллоквиумов, комплекты тестовых заданий, расчетных и ситуационных задач, тематику курсовых работ, рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций у обучающихся.

Разработчиком ОПОП ВО 3++ представлена матрица соответствия компетенций, индикаторов и дисциплин. Совокупность представленных компетенций соответствует требованиям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда и обеспечивает им возможность осуществления профессиональной деятельности в гостиницах и других средствах размещения, и на предприятиях общественного питания.

По каждому виду практик совместно с работодателями разработаны программы, составлены методические рекомендации по написанию и защите отчетов, содержание которых соответствует требованиям ФГОС ВО 3++. Запланированный объем практической подготовки представляется оптимальным для формирования, закрепления и развития у студентов практических навыков и компетенций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Итоговая государственная аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена и выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Комплект документов включает программу государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++. Программа государственной итоговой аттестации охватывает все содержание изученной программы и позволяет проверить ее освоение студентами.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, занимающимися научной, организационно-методической и воспитательной деятельностью.

Таким образом, направленность, объем, структура, ориентация программы и требования к результатам освоения ОПОП ВО 3++ бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки «Гостиничная деятельность», рабочие программы по всем дисциплинам (модулям), программы практик, фонды оценочных средств по всем дисциплинам (модулям), программам практик, программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств по государственной итоговой аттестации отвечают предъявляемым требованиям.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ОПОП ВО 3++ бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки «Гостиничная деятельность» реализуемая филиалом ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края, соответствует требованиям образовательного стандарта, профессионального стандарта, современным требованиям рынка труда и позволяет готовить высокопрофессиональных специалистов соответствующих запросам рынка труда региона и потребностям работодателей.

Эксперт:

канд. экон. наук, зам. директора

ООО «Гостиничный комплекс «Альбатрос» _____ Делиболтоян Э. Б.



Экспертное заключение

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования Поташовой Елены Александровны, канд. экон. наук, генерального директора ООО «Звезда-Стрела» проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03. Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность, разработанной автором – Белоцерковской Натальей Викторовной, доцент, канд. пед., доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма филиала ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края.

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденного приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 года № 515.

По рецензируемой образовательной программе представлены следующие документы:

- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 года № 515;

- профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395);

- нормативные документы СГУ по учебно-методической работе (положение по основной профессиональной образовательной программе, положение о порядке проведения практик, положение о государственной итоговой аттестации, положение о рабочей программе дисциплины, положение о фондах оценочных средств);

- учебный план;

- рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств;

- рабочие программы практик, включающие фонды оценочных средств;

- программа итоговой государственной аттестации, в том числе фонды оценочных средств;

- сведения о кадровом обеспечении образовательной программы.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

1. Общая характеристика ОПОП ВО 3++ направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность» соответствует требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию ОПОП ВО 3++.

2. Направленность (профиль) ОПОП ВО 3++ соответствует направлению подготовки и конкретизирует содержание программы путем ориентации на:

- области профессиональной деятельности выпускника.

3. Объем ОПОП ВО 3++ соответствует требованиям ФГОС ВО 3++.

4. Структура ОПОП ВО 3++ соответствует требованиям ФГОС ВО 3++.

5. Области, типы задач и объекты профессиональной деятельности выпускника соответствуют требованиям ФГОС ВО 3++.

6. Требования к результатам освоения ОПОП ВО 3++

Совокупность компетенций, установленных ОПОП ВО 3++, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности, установленных соответствующим ФГОС ВО 3++, и позволяет решать задачи профессиональной деятельности не менее чем одного типа, установленного в соответствии с ФГОС ВО 3++.

В представленном пакете документов имеются в полном объеме рабочие программы по всем дисциплинам (модулям), программы практик, фонды оценочных средств по всем дисциплинам (модулям), практикам, программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств по государственной итоговой аттестации, разработанные в соответствии с требованиями нормативных документов. Учебные дисциплины, представленные обязательной частью и частью, формируемой участниками образовательных отношений, логично распределены по семестрам.

Показатели и критерии оценивания компетенций в фондах оценочных средств РПД, программ практик и ГИА, а также шкалы оценивания обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы для оценки результатов освоения ОПОП ВО 3 ++ содержащиеся в фондах оценочных средств РПД, программ практик и ГИА разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, сформированность компетенций.

По каждому виду практик разработаны программы, составлены методические рекомендации, заключены долгосрочные договоры о прохождении практики.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС ВО 3++, ПООП и ОПОП ВО 3++.

Итоговая государственная аттестация включает проведение государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы. Комплект документов, обеспечивающий проведение ГИА, включает в себя программу государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств.

ОПОП ВО 3++ создана в соответствии с потребностями регионального рынка труда в кадрах с высшим образованием и соответствует современным требованиям к профессиональной подготовке выпускников по программе направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность».

Таким образом, направленность, объем, структура, ориентация программы и требования к результатам освоения ОПОП ВО 3++ бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки «Гостиничная деятельность», рабочие программы по всем дисциплинам (модулям), программы практик, фонды оценочных средств по всем дисциплинам (модулям), программам практик, программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств по государственной итоговой аттестации отвечают предъявляемым требованиям.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ОПОП ВО 3++ бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки «Гостиничная деятельность» реализуемая филиалом ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края, соответствует требованиям образовательного стандарта, профессионального стандарта, современным требованиям рынка труда и позволяет готовить высокопрофессиональных специалистов соответствующих запросам рынка труда региона и потребностям работодателей.

Эксперт:

канд. экон. наук,

генеральный директор ООО «Звезда-Стрела» Поташова Е.А.

