

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 2022 г.
Протокол № 07




**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль подготовки бакалавра
«Гостиничная деятельность»

Степень (квалификация)
Бакалавр
Форма обучения
очная/заочная

Рассмотрено на заседании
Учебно-методического совета по
направлению подготовки
43.00.00. «Сервис и туризм»
« 25 » 03 2022 г.
Протокол № 03

Руководитель ОПОП
к.п.н., доцент,
Белоцерковская Н.В. 
« 25 » 03 2022 г.

Анапа 2022 г.

Разработчик ОПОП:

Н.В. Белоцерковская

Белоцерковская Н.В.

Представитель работодателя:



Э.Б. Делиболтоян

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

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 _____ учебный год протокол № _____ заседания кафедры _____ от «__» _____ 20__ г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» переутверждена на _____ учебный год протокол № _____ заседания кафедры _____ от «__» _____ 20__ г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» переутверждена на _____ учебный год протокол № _____ заседания кафедры _____ от «__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика ОПОП ВО 3++	5
1.1 Направленность (профиль) ОПОП ВО 3++	5
1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.3 Срок освоения ОПОП ВО 3++	5
1.4 Объем ОПОП ВО 3++	5
1.5 Формы обучения	5
1.6 Структура ОПОП 3++	6
1.7 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО 3++	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника	8
2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
3. Требования к результатам освоения ОПОП ВО 3++	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++	23
4.1 Учебный план	23
4.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)	23
4.3 Программы учебной, производственной и преддипломной практик	23
4.4 Программа государственной итоговой аттестации	23
4.5 Фонды оценочных средств	24
5. Требования к условиям реализации ОПОП ВО 3++	24
5.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО 3++	24
5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++	25
5.3 Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО 3++	25
5.4 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО 3++	26
6. Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	26
7. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата	26

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» профиль «Гостиничная деятельность».

1.3 Срок освоения ОПОП ВО 3++

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

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года 11 месяцев;

при обучении 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, реализуемый 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 очной и 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 52,1 процента общего объема программы (требование п. 2.9 ФГОС ВО 3++).

1.7 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО 3++

При разработке ОПОП ВО 3++ использовали следующие нормативные документы:

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

– Приказ Министерство науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Письмо Министерства науки и высшего образования РФ от 21 января 2019 г. № МН-2.1/222 «О Применении актуализированных Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования»;

– Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)

– Письмо Минобрнауки России от 16.04.2014 N 05-785 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса»);

– «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);

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

– 33.007 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;

– Другие нормативно-методические документы СГУ.

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 компетенций (для УК/ОПК); код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	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; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

		<p>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</p>
<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<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 обосновывать 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> <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</p>
--------------	--	---

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. здоровьесбережение)	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

	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
		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

Безопасность жизнедеятельности	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 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
		УК-8.2 Предпринимает необходимые действия по обеспечению безопасности в повседневной жизни и в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
		УК-8.3 Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	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
		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

Гражданская позиция	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
		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

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 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 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		

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (для УК/ОПК); код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Сервисный тип задач		
<p>03.007 руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>ПК-1. Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации</p>	<p>ПК-1.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p>
		<p>ПК-1.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p>
		<p>ПК-1.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p>
<p>03.007 руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей</p>	<p>ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p>
		<p>ПК-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p>

		ПК-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Технологический тип задач		
33.008 руководитель предприятия питания; ОТФ: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений
		ПК-3.2. Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания
		ПК-3.3. Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания
03.007 руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства
		ПК-4.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
		ПК-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства

<p>33.008 руководитель предприятия питания;</p> <p>ОТФ: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-5. Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p>	<p>ПК-5.1. Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p> <p>ПК-5.2. Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p> <p>ПК-5.3. Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p>
<p>06.042 - Специалист по большим данным;</p> <p>ОТФ: Анализ больших данных с использованием существующей в организации методической и технологической инфраструктуры, уровень – 6</p>	<p>ПК-Д 1 – Способен классифицировать и идентифицировать задачи искусственного интеллекта, выбирать адекватные методы и инструментальные средства решения задач искусственного интеллекта</p>	<p>ПК-Д 1.1 Демонстрирует знание классов задач искусственного интеллекта, методов и инструментальных средств их решения</p> <p>ПК-Д 1.2 Идентифицирует задачи искусственного интеллекта</p> <p>ПК-Д 1.3 Выбирает и применяет адекватные задачам методы и инструментальные средства решения задач искусственного интеллекта</p>

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 виды практик: Обязательная часть УП.

- *ознакомительная практика* (Учебная практика, установленная ФГОС ВО) – получение первичных навыков профессиональной деятельности.

- *преддипломная практика* (Производственная практика, установленная ФГОС ВО) - отработка навыков, полученных в ходе прохождения учебной и производственной практики за весь период обучения, а также сбор данных и проведение исследований для написания выпускной квалификационной работы.

Часть УП, формируемая участниками образовательных отношений.

- *технологическая практика* (дополнительный тип практики) – получение навыков применения профессиональных технологий на предприятиях избранной сферы деятельности.

- *сервисная практика* (Производственная практика, установленная ФГОС ВО) – получение навыков сервисной деятельности и технологий ее организации на предприятиях избранной сферы деятельности.

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.

В программе государственной итоговой аттестации содержится подробное описание итоговых испытаний, порядок их проведения, перечень компетенций, проверяемых в ходе проведения испытания, контрольно-экзаменационные материалы, критерии формирования оценок, описывается структура ВКР, примерная тематика, порядок подготовки ВКР и защиты.

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. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

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.

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.

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

Реализация образовательной 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.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ФИНАНСОВЫМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных

услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.