

Содержание

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 1.2. Нормативные документы
- 1.3. Перечень сокращений

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

- 2.1. Миссия, цели и задачи ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы
- 2.3. Объем программы
- 2.4. Формы обучения
- 2.5. Срок получения образования
- 2.6. Требования к поступающим
- 2.7. Языки, на которых осуществляется обучение

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

- 3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников
- 3.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО
- 3.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

- 4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами и практиками обязательной части
 - 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников
 - 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников
 - 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников, самостоятельно определяемые университетом

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

- 5.1. Структура и объем ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.2. Учебный план ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.3. Календарный учебный график ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.5. Программы практик, аннотации программ практик ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.6. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
- 5.7. Государственная итоговая аттестация
- 5.8. Другие методические материалы ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

Раздел 7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Раздел 9. МЕХАНИЗМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

Раздел 10. РЕГЛАМЕНТ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ) ОПОП

**ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ» В ЦЕЛОМ И
СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ
Приложения**

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) программа бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, рабочих программ учебной и производственной практики, фондов оценочных средств, иных компонентов.

ОПОП ВО отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника, содержание и организацию образовательного процесса и государственной итоговой аттестации выпускников. ОПОП ВО содержит характеристику профессиональной деятельности выпускников и общую характеристику образовательной программы, планируемые результаты освоения образовательной программы, ее структуру и содержание, условия реализации, характеристику социально-культурной среды вуза, особенности организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и регламент по проектированию, реализации и организации периодического обновления (актуализации) ОПОП ВО.

ОПОП разработана и утверждена с учетом требований современного рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017г. №514 (ред. от 27.02.2023).

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017г. №514 (ред. от 27.02.2023).;
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395);
- Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 года № 245 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. №636;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 885 и приказом Министерства просвещения РФ № 390 от 5 августа 2020г.;
- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный экономический университет», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 4 марта 2021г. № 159;

– Иные нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации и локальные нормативные акты университета.

1.3. Перечень сокращений

- ЕКС – единый квалификационный справочник
- з.е. – зачетная единица
- ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования
- ОТФ - обобщенная трудовая функция
- УК – универсальные компетенции
- ОПК – общепрофессиональные компетенции
- ПК – профессиональные компетенции
- ПООП – примерная основная образовательная программа
- ИДК – индикаторы достижения компетенций
- ПС – профессиональный стандарт
- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей
- УК – универсальные компетенции
- ФЗ – Федеральный закон
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
- ПД – профессиональная деятельность
- ИС – информационная система
- ФГАОУ ВО «СГЭУ» - федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный экономический университет»

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

2.1. Миссия, цели и задачи ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Цель (миссия) образовательной программы «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» подготовка выпускника, способного успешно работать в сфере гостиничного и ресторанного сервиса и формировать социокультурную привлекательность региона для отечественного и зарубежного потребителя услуг сервиса, социально мобильного, целеустремленного, организованного, ответственного, с гражданской позицией, готового к продолжению образования и включению в инновационную деятельность на основе овладения универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями.

Цель ОПОП – подготовка квалифицированных кадров в области гостиничного и ресторанного сервиса посредством формирования у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (профиль подготовки «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»), а также развития личностных качеств (целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, коммуникативности, толерантности, общей культуры), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

Задачами ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» являются:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО и в тесном взаимодействии с партнерами и работодателями;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника

возможностью продолжения образования;

- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;
- организация практико-ориентированного обучения, позволяющего сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- обеспечение подготовки выпускников, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции бакалавра по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (профиль «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»).

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

бакалавр

2.3. Объем программы

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, 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.

2.4. Формы обучения

Обучение по программе бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» осуществляется в очной и заочной формах обучения.

При реализации программы бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» Университет вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация программы бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий не допускается.

2.5. Срок получения образования

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 очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

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.

2.6. Требования к поступающим

К освоению программы бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

2.7. Языки, на которых осуществляется обучение

Образовательная деятельность по программе бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности, в которых выпускники направления подготовки 43.03.01 Сервис, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания).

Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Выпускники образовательной программы «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- сервисный;

3.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника данной программы представлен в Приложении 2.

3.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
33 Сервис, оказание услуг населению (услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания)	организационно-управленческий; сервисный;	<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

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

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для

	решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
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
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной

	деятельности
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
Право	ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников, самостоятельно определяемые университетом

Типы задач ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Организационно-управленческий; Сервисный	ПК-1– Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);
	ПК-2 - Способен работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать вид, форму и объем процесса сервиса с учетом основных психологических особенностей потребителя	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
	ПК-3-Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов	

	ПК-4- Способен использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятии гостиничного и ресторанного бизнеса	
--	--	--

Матрица формирования компетенций по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» с индикаторами достижения представлена в Приложении 3.

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике – индикаторы достижения компетенций, знания, умения и навыки, опыт практической деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы представлены в соответствующих разделах рабочих программ дисциплин, практик и размещены на сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» <http://www.sseu.ru>.

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

5.1. Структура и объем ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Структура образовательной программы бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» включает следующие блоки:

- Блок 1 "Дисциплины (модули)"
- Блок 2 "Практика"
- Блок 3 "Государственная итоговая аттестация"

Структура и объем ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» представлены в таблице.

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 180
Блок 2	Практика	не менее 30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы бакалавриата		240

Программа бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обеспечивает реализацию дисциплин (модулей):

- по философии, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

- реализацию дисциплины (модуля) «История России в объеме не менее 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками Организации составляет в очной форме обучения не менее 80 процентов, в очно-заочной форме обучения не менее 40 процентов объема, отводимого на реализацию указанной дисциплины (модуля).

Программа бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту в объеме 72 академических часа (2 з.е.) в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)"; и элективной дисциплины в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не

включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

5.2. Учебный план ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Учебный план отображает хронологическую последовательность освоения дисциплин и модулей ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом», обеспечивающих формирование компетенций; перечень учебных дисциплин и курсов по выбору обучающегося, факультативов, практик, государственной итоговой аттестации, их трудоемкость в часах и зачетных единицах, распределение по курсам, семестрам; формы контроля.

При реализации дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом, образовательная деятельность может быть организована в форме практической подготовки в соответствии с рабочими программами дисциплин, программами практик, иных компонентов образовательной программы.

Учебный план размещен на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в ячейке «Ссылка на учебный план с приложением его копии» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

5.3. Календарный учебный график ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Календарный учебный график определяет календарные сроки теоретического обучения, экзаменационных сессий, каникул, проведения всех видов практик, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Календарный учебный график размещен на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в ячейке «Ссылка на календарный учебный график с приложением его копии» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Рабочая программа дисциплины (модуля) — это документ, в котором указывается наименование дисциплины (модуля); цели и задачи изучения дисциплины (модуля); место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы; планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе; объем и виды учебной работы по дисциплине (модулю) с указанием объема контактной работы обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и объема самостоятельной работы обучающихся; содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам) с указанием объема отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий; учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) с указанием основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля); перечень лицензионного программного обеспечения; перечень современных профессиональных баз данных к которым обеспечен доступ обучающихся для освоения дисциплины (модуля); перечень информационно - справочных систем,

необходимых для освоения дисциплины (модуля); описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю); фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) с указанием контрольных мероприятий по дисциплине (модулю), планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), оценочных материалов для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие программы дисциплин (модулей) хранятся в научной библиотеке СГЭУ и на выпускающих кафедрах (копии). В электронном виде - размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в поле «Ссылка на методические и иные документы, разработанные образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) размещены на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в поле «Ссылка на аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы, в том числе практик) с приложением их копий» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

5.5. Программы практик, аннотации программ практик ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Структура ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» включает Блок 2 «Практика».

Практика обучающихся является компонентом образовательной программы и представляет собой одну из форм практической подготовки, которая организуется путем выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика

Типы производственной практики:

- проектно-технологическая практика;
- организационно-управленческая практика;
- сервисная практика;
- преддипломная практика.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данных обучающихся.

По каждому виду и типу практики разработана программа практики - документ, включающий в себя наименование практики; планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»; вид практики; тип практики; способ (при наличии) и форма (формы) ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы; место практики в структуре образовательной программы; объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях; содержание практики и формы отчетности по практике; описание материально-технической базы;

перечень лицензионного программного обеспечения; перечень основной, дополнительной учебной литературы; перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения практики.

Программы практик и аннотации к ним хранятся в научной библиотеке СГЭУ и на выпускающих кафедрах (копии). В электронном виде - размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в поле «Ссылка на аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы, в том числе практик) с приложением их копий» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

5.6. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России № 245 от 06.04.2021 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» университет создает оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации. Оценочные средства формируются в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет».

Формами текущего контроля могут выступать: опрос, анкетирование, текущее тестирование, в том числе с использованием банка тестовых заданий, размещенных в электронной информационно-образовательной среде СГЭУ, контрольные и самостоятельные работы, коллоквиумы, ситуационные задачи, учебные процессы, лабораторные работы, курсовые работы а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, зачета с оценкой, экзамена.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» в полном объеме.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

5.8. Другие методические материалы ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Методические указания по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в поле «Ссылка на методические и иные документы, разработанные образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

Требования к условиям реализации программы бакалавриата

Требования к условиям реализации ОПОП ВО бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» состоят из:

- общесистемных требований;
- требований к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению;
- требований к кадровым условиям;
- требований к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

На основе права оперативного управления ФГАОУ ВО «СГЭУ» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно- телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории Университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата.

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- 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, Положению об ЭИОС СГЭУ и Положению о реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ФГАОУ ВО «СГЭУ».

Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата

Реализация ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

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

Более 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Более 10 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы

бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

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

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н.

Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, 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 к электронной информационно-образовательной среде Университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

Требования к финансовым условиям реализации программы

Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» 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 науки и высшего образования Российской Федерации.

Раздел 7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Воспитательная работа в университете ведется на основе «Концепции по воспитательной

работе со студентами Самарского государственного экономического университета», рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Воспитательная работа – это деятельность, направленная на организацию воспитывающей среды и управление разными видами деятельности обучающихся с целью создания условий для их приобщения к социокультурным и духовно-нравственным ценностям народов Российской Федерации, полноценного развития, саморазвития и самореализации личности при активном участии самих обучающихся.

Программа воспитания представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основу организации воспитательной деятельности в Университете. Областью применения Программы воспитания является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи. Воспитание в образовательной деятельности СГЭУ носит системный, плановый и непрерывный характер.

Основным средством осуществления такой деятельности является воспитательная система и соответствующая ей рабочая программа воспитания (<http://www.sseu.ru/sveden/education>) и календарный план воспитательной работы (<http://www.sseu.ru/sveden/education>), являющиеся неотъемлемой частью ОПОП ВО и утверждающиеся на каждый учебный год.

Программа воспитания разработана в традициях отечественной педагогики и образовательной практики и базируется на принципе преемственности и согласованности с целями и содержанием Программ воспитания в системе общего образования и средне-профессионального образования. Программа воспитания является частью ОПОП, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим ФГОС.

Основными задачами воспитательной работы в Университете являются:

- формирование у студентов нравственной культуры, ориентация на гуманистические мировоззренческие установки и духовные ценности, формирование самосознания;
- формирование активной гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, воспитание потребности в профессиональном совершенствовании, целеустремленности и предприимчивости, готовности к конкурентоспособности и сотрудничеству в профессиональной деятельности;
- сохранение и развитие историко-культурных традиций университета, приобщение новых поколений студентов к корпоративной культуре, преемственность в воспитании студенческой молодежи;
- формирование установки на непрерывный процесс саморазвития, на освоение художественных и научных достижений общечеловеческой и национальной культуры;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- приобщение к общечеловеческим нормам нравственности, национальным традициям и корпоративным ценностям своей профессиональной и социальной среды;
- формирование потребности в здоровом образе жизни и физическом совершенствовании.

В Университете реализуются следующие направления воспитания:

- профессионально-творческое и трудовое воспитание;
- правовое воспитание;
- патриотическое и интернациональное воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание;
- воспитание корпоративной культуры, культуры поведения и общения;
- воспитание ценностей здорового образа жизни.

Реализация данных направлений способствует формированию у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Формы и методы воспитательной работы в учебном процессе:

-беседы, дискуссии, деловые игры, олимпиады, обсуждения и разбор реальных ситуаций, консультации, направленные на формирование корпоративной культуры и этики профессионального

поведения и общения, а также личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, воспитание потребности в профессиональном совершенствовании.

Формы и методы воспитательной работы во внеучебное время:

- студенческие научные конференции;
- организация научно-исследовательских работ обучающихся;
- участие в работе СМИ;
- молодежные студенческие проекты;
- студенческие трудовые отряды;
- встречи с работодателями и выпускниками;
- творческие кружки, клубы по интересам, спортивные секции;
- участие в спортивных соревнованиях и турнирах, студенческих слетах;
- участие в форумах, фестивалях и других массовых акциях городских, областных и государственных молодежных организаций;
- выставки студенческих работ;
- смотры-конкурсы;
- студенческие фестивали;
- студенческие обучающие школы;
- участие в проектах экологической направленности;
- обучение в вузах-партнерах за рубежом.

Раздел 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных обучающихся, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателем. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в группе обучающихся.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, необходимо иметь в виду, что:

1) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь.

2) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся

инвалидом экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее, чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

Раздел 9. МЕХАНИЗМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» определяется в рамках системы внутренней оценки по этапам, процедурам и с помощью инструментов, регламентированных Положением о проведении внутренней независимой оценки качества образования в ФГАОУ ВО «СГЭУ», а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе, в том числе в форме внешней экспертизы образовательных программ и оценочных материалов.

В целях совершенствования программы подготовки бакалавров Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом», привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности Университета по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся 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, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Раздел 10. РЕГЛАМЕНТ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ) ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ» В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

Изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» проходят экспертизу в учебно-методическом управлении и утверждаются Ученым советом Университета. Актуализация ОПОП ВО и составляющих ее документов осуществляется ежегодно.

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ
ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 СЕРВИС**

N п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания)		
1.	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
2.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)

**Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника
ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Взаимодействие с потребителями заинтересованными сторонами	ПК-2- Способен работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать вид, форму и объем процесса сервиса с учетом основных психологических особенностей потребителя
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3- Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1 – Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-4- Способен использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятии гостиничного и ресторанного бизнеса

**Матрица формирования компетенций по ОПОП ВО
«Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
с индикаторами достижения**

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Знать: процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения
УК-1.2	Уметь: принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий
УК-1.3	Владеть: методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях
Б1.О.01	История России
Б1.О.09	Философия
Б1.О.14	Математические методы в экономике
Б1.О.21	Эконометрика
Б1.О.24	Основы финансового и экономического анализа
Б1.В.ДЭ.03.01	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.В.ДЭ.03.02	Технологии работы в социальных сетях
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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	Знать: действующие правовые нормы, принципы и методы декомпозиции задач и анализа имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.2	Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения
УК-2.3	Владеть: навыками разработки оптимальных способов решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов
Б1.О.17	Предпринимательское дело
Б1.О.22	Управление персоналом
Б1.О.31	Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.01	Основы права
Б1.В.04	Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития
Б1.В.05	Правовые основы профессиональной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика

	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б2.В.01(П)	Производственная практика: сервисная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-3.1	Знать: методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами, свою роль в команде
	УК-3.2	Уметь: разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту
	УК-3.3	Владеть: методами организации и управления коллективом, планированием его действий
	Б1.О.22	Управление персоналом
	Б1.О.26	Основы проектной деятельности
	Б1.В.ДЭ.01.01	Командообразование и работа в команде
	Б1.В.ДЭ.01.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО
	Б1.В.ДЭ.01.03	Адаптация лиц с ОВЗ
	Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
	Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б2.В.01(П)	Производственная практика: сервисная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.1	Знать: современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации
	УК-4.2	Уметь: применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения
	УК-4.3	Владеть: методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств
	Б1.О.06	Иностранный язык
	Б1.О.12	Риторика и стилистика письменной речи
	Б1.О.25	Деловые коммуникации и документооборот
	Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.01	Русский язык и культура речи
	ФТД.02	Русский язык как иностранный
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК-5.1	Знать: сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь
	УК-5.2	Уметь: обеспечивать и поддерживать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур и навыки общения в мире культурного многообразия
	УК-5.3	Владеть: способами анализа разногласий и конфликтов в

	межкультурной коммуникации и их разрешения
Б1.О.01	История России
Б1.О.02	Основы российской государственности
Б1.О.09	Философия
Б1.О.13	Экономическая история
Б1.О.19	Маркетинг
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Русский язык и культура речи
ФТД.02	Русский язык как иностранный
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Знать: основные принципы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда; способы совершенствования своей деятельности на основе самооценки
УК-6.2	Уметь: решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты
УК-6.3	Владеть: способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
Б1.О.17	Предпринимательское дело
Б1.О.26	Основы проектной деятельности
Б1.В.ДЭ.01.01	Командообразование и работа в команде
Б1.В.ДЭ.01.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО
Б1.В.ДЭ.01.03	Адаптация лиц с ОВЗ
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.1	Знать: основы спортивной тренировки; методику направленного использования средств физической культуры в зависимости от будущей профессиональной деятельности
УК-7.2	Уметь: эффективно применять различные формы самостоятельных занятий и спортивной тренировки с целью укрепления здоровья, физического самосовершенствования и достижения должного уровня физической подготовленности и поддержания высокого уровня профессиональной работоспособности
УК-7.3	Владеть: технологией планирования и контроля физкультурно-спортивной деятельности, профессионально-прикладными видами спорта; дополнительными средствами повышения общей и профессиональной работоспособности
Б1.О.05	Физическая культура и спорт

Б1.В.ДЭ.02.01	Физическая культура и спорт: общая физическая подготовка
Б1.В.ДЭ.02.02	Адаптивная физическая культура
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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	Знать: классификацию чрезвычайных ситуаций; действия при авариях, катастрофах и стихийных бедствиях; назначение, подготовку и правила пользования индивидуальными средствами защиты при современных средствах поражения
УК-8.2	Уметь: оказать первую помощь при кровотечении, ожогах, ранении и травмах; пользоваться, находящимися в индивидуальной аптечке, предметами и средствами по их прямому назначению
УК-8.3	Владеть: практическими навыками создания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности, способностью участвовать в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-9.1	Знать: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике, методы личного экономического и финансового планирования, основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами
УК-9.2	Уметь: анализировать информацию для принятия обоснованных экономических решений, применять экономические знания при выполнении практических задач
УК-9.3	Владеть: финансовыми инструментами для управления личными финансами, контроля собственных экономических и финансовых рисков
Б1.О.07	Экономическая теория
Б1.О.15	Экономика организации
Б1.В.ДЭ.01.01	Командообразование и работа в команде
Б1.В.ДЭ.01.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО
Б1.В.ДЭ.01.03	Адаптация лиц с ОВЗ
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-10.1	Знать: сущность экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и их взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями; действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией в различных областях жизнедеятельности и профессиональной сфере;

	способы профилактики коррупции
УК-10.2	Уметь: анализировать, толковать и применять правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией в различных областях жизнедеятельности и профессиональной сфере
УК-10.3	Владеть: навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами, направленными на борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией в различных областях жизнедеятельности и профессиональной сфере
Б1.О.11	Основы финансовых расчетов
Б1.О.13	Экономическая история
Б1.О.16	Финансовая и налоговая система РФ
Б1.В.01	Основы права
Б1.В.05	Правовые основы профессиональной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК-1.1	Знать: потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса
ОПК-1.2	Уметь: осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональную сервисную деятельность
ОПК-1.3	Владеть: основными программными продуктами для сферы сервиса
Б1.О.03	Общая теория статистики
Б1.О.08	Пакеты офисных программ
Б1.О.10	Социально-экономическая статистика
Б1.О.11	Основы финансовых расчетов
Б1.О.14	Математические методы в экономике
Б1.О.18	Технологии цифровой экономики
Б1.О.21	Эконометрика
Б1.О.24	Основы финансового и экономического анализа
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
ОПК-2.1	Знать: цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса
ОПК-2.2	Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса
ОПК-2.3	Владеть: методами контроля деятельности предприятий (подразделений) сферы сервиса
Б1.О.17	Предпринимательское дело
Б1.О.23	Основы менеджмента
Б1.О.26	Основы проектной деятельности

Б1.О.30	Инвестиционный анализ
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-3.1	Знать: подходы к оценке качества оказания услуг учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
ОПК-3.2	Уметь: внедрять основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами
ОПК-3.3	Владеть: навыками оказания услуг в соответствии с заявленным качеством
Б1.О.28	Ресторанное дело
Б1.О.29	Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов
ОПК-4.1	Знать: основы маркетинговых исследований сервисного рынка, потребителей, конкурентов
ОПК-4.2	Уметь: использовать основные методы продаж услуг, в том числе онлайн
ОПК-4.3	Владеть: навыками продвижения услуг по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
Б1.О.19	Маркетинг
Б1.О.23	Основы менеджмента
Б1.О.27	Бизнес-планирование
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-5.1	Знать: основы расчета, оценки и анализа основных производственно-экономических показателей сервисной деятельности
ОПК-5.2	Уметь: экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия решений при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-5.3	Владеть: навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности сервисной деятельности, экономическими и организационными инструментами для принятия оптимальных решений
Б1.О.07	Экономическая теория
Б1.О.15	Экономика организации
Б1.О.16	Финансовая и налоговая система РФ
Б1.О.17	Предпринимательское дело
Б1.О.20	Основы учета и финансовой отчетности в гостиничном и ресторанном бизнесе

	Б1.О.27	Бизнес-планирование
	Б1.О.30	Инвестиционный анализ
	Б1.О.32	Корпоративные финансы
	Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6		Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса
	ОПК-6.1	Знать: нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной сфере профессиональной области
	ОПК-6.2	Уметь: применять нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности
	ОПК-6.3	Владеть: навыками поиска информации в основных правовых системах, применения нормативно-правовых актов в профессиональной деятельности
	Б1.О.16	Финансовая и налоговая система РФ
	Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7		Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
	ОПК-7.1	Знать: требования и условия обеспечения безопасности обслуживания потребителей сервисных услуг, нормы трудового законодательства и нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания
	ОПК-7.2	Уметь: выполнять нормы обслуживания потребителей с целью обеспечения их безопасности на внутреннем и внешнем рынке, обеспечивать соблюдение требований
	ОПК-7.3	Владеть: навыками соблюдения требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности, владеть информацией об актуальных изменениях в сфере охраны труда и техники безопасности
	Б1.О.22	Управление персоналом
	Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-8		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-8.1	Знать: современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности
	ОПК-8.2	Уметь: выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности
	ОПК-8.3	Владеть: навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности
	Б1.О.08	Пакеты офисных программ

Б1.О.18	Технологии цифровой экономики
Б1.О.20	Основы учета и финансовой отчетности в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б1.О.24	Основы финансового и экономического анализа
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-4	Способен использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятии гостиничного и ресторанного бизнеса
ПК-4.1	Знать: основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
ПК-4.2	Уметь: использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
ПК-4.3	Владеть: методикой оценки и анализа эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.08	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1	Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
ПК-1.1	Знать: методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности
ПК-1.2	Уметь: используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность
ПК-1.3	Владеть: современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.О.29	Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.08	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.10	Управление гостиничным предприятием
Б1.В.11	Управление рестораном
Б1.В.13	Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.15	Организация и управление производством

Б1.В.ДЭ.03.01	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.В.ДЭ.03.02	Технологии работы в социальных сетях
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.03	Введение в специальность
ПК-3	Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов
ПК-3.1	Знать: способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов
ПК-3.2	Уметь: осуществлять мониторинг качества процесса сервиса
ПК-3.3	Владеть: методами контроля качества процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов
Б1.О.31	Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.02	Основы индустрии гостеприимства
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.07	Ресторанный и гостиничный маркетинг
Б1.В.12	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности
Б1.В.ДЭ.04.01	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле
Б1.В.ДЭ.04.02	Управление качеством
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б2.В.01(П)	Производственная практика: сервисная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	сервисный
ПК-2	Способен работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать вид, форму и объем процесса сервиса с учетом основных психологических особенностей потребителя
ПК-2.1	Знать: теоретические основы работы контактных служб различных предприятий сервиса, принципы организации работы в контактной зоне с потребителями, технологии взаимодействия в контактной зоне с потребителями, основы деловой этики и риторики с разными социальными, культурными и национальными группами потребителей
ПК-2.2	Уметь: применять принципы организации видов сервиса в работе контактных служб предприятий сервиса, уметь взаимодействовать в контактной зоне, согласовывать виды, формы и объем процесса сервиса с учетом социальной политики государства, этнических, конфессиональных и культурных различий потребителей услуг
ПК-2.3	Владеть: навыками предоставления услуг работниками контактных служб предприятий сервиса, технологиями консультирования и формирования видов, форм и объемов процесса сервиса в разрезе групп потребителей
Б1.О.28	Ресторанное дело

Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.06	Гостиничное дело
Б1.В.07	Ресторанный и гостиничный маркетинг
Б1.В.09	Сервисология в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б1.В.14	Закупки и особенности работы с поставщиками
Б1.В.ДЭ.05.01	Конфликтология и ведение переговоров
Б1.В.ДЭ.05.02	Профессиональная этика и этикет
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б2.В.01(П)	Производственная практика: сервисная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.03	Введение в специальность