

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)**

Утверждено Ученым советом
протокол № 13 от 13 мая 2025 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Уровень высшего образования
бакалавриат

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Назначение основной образовательной программы
- 1.2. Нормативные документы
- 1.3. Перечень сокращений

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

- 2.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки
- 2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы
- 2.3. Объем программы
- 2.4. Формы обучения
- 2.5. Срок получения образования

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

- 3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников
- 3.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС
- 3.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками
 - 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
 - 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
 - 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

- 5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы
- 5.2. Рекомендуемые типы практики
- 5.3. Учебный план и календарный учебный график
- 5.4 Паспорт компетенций ОПОП
- 5.5. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик
- 5.6. Рабочая программа воспитания обучающихся и календарный план воспитательной работы
- 5.7. Оценочные материалы. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации
- 5.8. Оценочные материалы. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации
- 5.9. Нормативно-методические документы и материалы

Раздел 6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

- 6.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата
- 6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение
- 6.3. Кадровое обеспечение
- 6.4. Финансовое обеспечение

Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ

Раздел 8. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение основной образовательной программы

Основная образовательная программа бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет» (далее ФГБОУ ВО ГАГУ) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом представляет собой комплекс основных характеристик образования (объём, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, разработанный и утвержденный образовательной организацией высшего образования с учетом требований рынка труда на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (бакалавриат), утвержденного приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 № 515 и зарегистрированным в Минюст России от 29.06.2017 №47236, а также с учетом рекомендованной ПООП.

ОПОП включает в себя общую характеристику ОПОП, паспорт компетенций, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, фонд оценочных средств, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, а также сведения об учебно-методическом, материально-техническом обеспечении и кадровых условиях.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело высшего образования (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «08» июня 2017 г. №515;

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утверждённый приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 №301;

4. 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;

5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»

6. Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

7. ЛНА ФГБОУ ВО ГАГУ;

8. Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет» (далее – Устав ГАГУ).

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ЛНА – локальные нормативные акты;

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
ООО – основное общее образование;
СОО – среднее общее образование;
ДО – дополнительное образование;
УК – универсальные компетенции;
ОПК – общепрофессиональные компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
ПКО – профессиональные компетенции, формируемые в обязательной части;
ПС – профессиональный стандарт;
ПД – профессиональная деятельность;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ГЭ – государственный экзамен;
ВКР – выпускная квалификационная работа;
ФОС – фонд оценочных средств;
ОС – оценочные средства.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

2.1 Направленность (профиль) ОПОП в рамках направления подготовки:

ОПОП в рамках направления 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом ориентирована на подготовку обучающихся к следующим областям профессиональной деятельности и (или) сферам профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению; 04 Культура, искусство – сфера прикладных исследований, а также к организационно-управленческому и технологическому типам задач профессиональной деятельности.

2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП: бакалавр

2.3 Объем программы: 240 з.е.

2.4 Формы обучения: очная.

2.5 Срок получения образования при очной форме обучения: 4 года.

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: организационно-управленческий; технологический.

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 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.

3.2. Перечень ПС, соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом, представлен в Приложении.

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

Таблица 3.1

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

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы

4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Системное и критическое мышление | УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИД-1.УК-1 Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. ИД-2.УК-1 Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. ИД-3.УК-1 Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. |
| 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 | ИД-1.УК-2 Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм. ИД-2.УК-2 Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач. ИД-3.УК-2 Использует инструменты и техники цифрового моделирования в профессиональной деятельности. |
| Командная работа и лидерство | УК-3Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | ИД-1.УК-3 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. ИД-2.УК-3 Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия, в том числе с различными организациями. ИД-3.УК-3 Осуществляет выбор стратегий и тактик взаимодействия с заданной категорией людей (в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку и др.) |
| Коммуникация | УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на | ИД-1.УК-4 Владеет системой норм русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации и нормами иностранного(ых) языка(ов), использует различные формы, виды |

| | | |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) | устной и письменной коммуникации. ИД-2.УК-4 Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском и иностранном(ых) языке(ах) в рамках межличностного и межкультурного общения.. ИД-3.УК-4 Осуществляет коммуникацию в цифровой среде для достижения профессиональных целей и эффективного взаимодействия. |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | ИД-1.УК-5 Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений. ИД-2.УК-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Отечества. ИД-3.УК-5 Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции. ИД-4.УК-5 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера. |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение) | УК-6Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | ИД-1.УК-6 Оценивает личностные ресурсы по достижению целей саморазвития и управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни. ИД-2.УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при реализации траектории саморазвития. |
| | УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | ИД-1.УК-7 Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности. ИД-2.УК-7 Владеет технологиями здорового образа жизни и здоровьесбережения, отбирает комплекс физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья. |
| Безопасность жизнедеятельности | УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной | ИД-1.УК-8 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности. |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> | <p>ИД-2.УК-8 Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.</p> |
| <p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p> | <p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> | <p>ИД-1.УК-9 Понимает базовые принципы экономического развития и функционирования экономики, цели и формы участия государства в экономике. ИД-2.УК-9 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.</p> |
| <p>Гражданская позиция</p> | <p>УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p> | <p>ИД-1.УК-10 Знает и понимает социально-экономические причины коррупции, принципы, цели и формы борьбы с проявлениями коррупционного поведения; идентифицирует и оценивает коррупционные риски в профессиональной деятельности, демонстрирует способность противодействовать коррупционному поведению и противодействовать им поведению в профессиональной деятельности. ИД-2.УК-10 Знает и понимает основные принципы государственной политики в сфере противодействия терроризму и экстремизму, правовые и организационные основы профилактики терроризма и экстремизма и борьбы с ними, минимизации и (или) ликвидации последствий проявлений терроризма и специфику профилактики экстремизма в сфере профессиональной деятельности.</p> |

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

| Категория общепрофессиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Технологии | ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | ИД1.ОПК-1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ИД2.ОПК-1 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ИД3.ОПК-1 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| Управление | ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИД1.ОПК-2. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИД2.ОПК-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 | ИД1.ОПК-3. Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИД2.ОПК-3. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) |
| Маркетинг | ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИД1.ОПК-4. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ИД2.ОПК-4. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ИД3.ОПК-4 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 | ИД1.ОПК-5.Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания ИД2.ОПК-5. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ИД3.ОПК-5 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | определять способы их достижения |
| Право | ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ИД1.ОПК-6. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ИД2.ОПК-6. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ИД3.ОПК-6. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями. |
| Безопасность обслуживания | ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ИД1.ОПК-7. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИД2.ОПК-7. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| Информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности для | ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ИД-1.ОПК-8. Знает принципы работы современных информационных технологий. ИД-2.ОПК-8. Владеет навыками использования современных информационных технологий в профессиональной и научно-исследовательской деятельности. ИД-3.ОПК-8. Способен использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности. |

4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.3

| Задача ПД | Объект или область знания | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта ¹) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания | <ul style="list-style-type: none"> -гостиницы и иные средства размещения; -предприятия общественного питания; -услуг и 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 информационные ресурсы; | <p>ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ИД1.ПКО-1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ИД2.ПКО-1. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ИД3.ПКО-1. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> |

| | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | -первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания | <p>ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ИД1.ПКО-2. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИД2.ПКО-2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИД3.ПКО-2. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> |
| | | <p>ПКО-3 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p> | <p>ИД1.ПКО-3 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. ИД2.ПКО-3 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы ИД3.ПКО-3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p> |

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p>ПК-1 Способен применять психологические знания при организации работы исполнителей и взаимоотношениях с клиентами</p> | <p>ИД1.ПК-1. Учитывает индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека при организации работы исполнителей. ИД2.ПК-1. Способен организовать обслуживание клиентов с учетом их индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей. ИД3.ПК-1. Осуществляет эффективное общение с персоналом предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса</p> | |
| | <p>ПК-2 Применяет нормативные правовые акты, реализует нормы материального права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом</p> | <p>ИД1.ПК-2. Осуществляет поиск и подбор необходимой правовой документации по управлению гостиничным и ресторанным бизнесом ИД2.ПК-2. Применяет законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом</p> | |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>ПК-3. Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений</p> | <p>ИД1.ПК-3 Осуществляет планирование и организацию деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений ИД2.ПК-3 Применяет современные методы и технологии в управлении деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений</p> | |
| | | <p>ПК-4. Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> | <p>ИД-1.ПК-4. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения ИД-2.ПК-5. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения ИД-3.ПК-5. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения</p> | |

| | | | | |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p> | <p>ИД1.ПК-5. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ИД2.ПК-5. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИД3.ПК-5. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ИД4.ПК-5. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> | |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИД-1.ПК-6. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания ИД-2.ПК-6. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИД-3.ПК-6. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | |
| Тип задач профессиональной деятельности: технологический | | | | |
| - разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; -применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | - 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 | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | ИД1.ПКО-4. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий. ИД2.ПКО-4. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ИД3.ПКО-4. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом | 33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта |

| | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>документация информационные ресурсы; -первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> | | <p>индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p> |
| | | <p>ПК-7 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ИД1.ПК-7. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства ИД2.ПК-7. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ИД3.ПК-7. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИД4.ПК-7. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p> |
| | | <p>ПК-8. Способен к интернет- продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного</p> | <p>ИД1.ПК-8. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИД2.ПК-8. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и</p> |

| | | | | |
|--|--|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | питания | общественного питания в среде интернет ИДЗ.ПК-8. Проводит оценку бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | |
|--|--|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1 Объем обязательной части ОПОП.

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 50,8% общего объема программы бакалавриата.

5.2 Типы практики.

Образовательная деятельность по ОПОП в форме практической подготовки организована при реализации практики путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практика. В качестве обязательных предусмотрены два типа практик: учебная ознакомительная и производственная преддипломная. Объем практик каждого типа указан в учебном плане ОПОП. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, содержит две производственные практики, в соответствии с типом задач профессиональной деятельности: технологическую и организационно-управленческую.

5.3 Учебный план и календарный учебный график

5.3.1 Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения дисциплин (модулей), практик ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин (модулей), практик, ГИА в зачетных единицах, их общая трудоемкость в часах, а также объем контактной и самостоятельной работы.

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

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В обязательной части указываются дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, определенных организацией, как обязательные. В обязательную часть включаются, в том числе:

дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

дисциплины (модули), содержание которых соотносится с обязательной частью.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых Организацией самостоятельно, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории России, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)». Обязательная часть Блок 1 предусматривает также изучение следующих дисциплин (модулей): «Основы российской государственности», «Финансово-экономический практикум», «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности», «Межкультурные коммуникации на иностранном языке», «Основы государственной политики в сфере межнациональных и межконфессиональных отношений», «Современные IT-технологии на предприятии», «Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности»,

«Психология», «Культура речи и деловое общение», «Методы проектной деятельности», «Проектная деятельность в сфере гостеприимства», «Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания», «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания», «Менеджмент организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Маркетинг организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Иностранный язык делового общения в профессиональной деятельности (второй)», «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Сервисная деятельность».

В факультативных дисциплинах учебного плана подготовки бакалавра по образовательной программе включена дисциплина «Социально-психологический тренинг», цель которой – снятие трудностей в общении и социальной адаптации, а также возникающих проблем в обучении. Дисциплина направлена на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также гармонизацию их психического состояния. Также в факультативные дисциплины включен курс «Основы военной подготовки» в связи с тем, что в современных условиях подготовка граждан Российской Федерации к военной службе является приоритетным направлением государственной политики. Важнейшими вопросами образования на всех уровнях является воспитание любви к Родине, чувства патриотизма, готовности к защите Отечества.

В соответствии с антикоррупционной политикой Университета, представляющей собой комплекс взаимосвязанных принципов, процедур и конкретных мероприятий по профилактике и пресечению коррупционных правонарушений в деятельности, в блок факультативных дисциплин учебного плана включен курс Повышение уровня правосознания и формирование антикоррупционных стандартов поведения.

Основная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме 30,7% вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Перечень дисциплин вариативной части Блока Б1 приводится в учебном плане.

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Перечень, общая трудоемкость, формируемые компетенции и итоговые формы контроля по учебным дисциплинам и практикам, а также виды контактной работы по учебным дисциплинам и практикам в учебных планах всех форм реализации образовательной программы (в т.ч. ускоренное обучение) одинаковы.

5.3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике, утверждаемом ежегодно, указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Календарный учебный график на текущий учебный год размещается на официальном сайте в разделе Сведения об образовательной организации по адресу <http://www.gasu.ru/sveden/files/Graf>.

Разрабатываются в соответствии с положением ФГБОУ ВО ГАГУ «Об учебном плане и календарном учебном графике».

5.4 Паспорт компетенций ОПОП

Паспорт компетенций ОПОП – документ, отражающий совокупность планируемых результатов освоения ОПОП – компетенций, а также индикаторов их достижения, соотнесённых с результатами обучения по дисциплинам (модулям) и практикам. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и

практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных программой бакалавриата (универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций). В паспорте компетенций приводится описание уровней сформированности компетенции и этапы их формирования.

5.5 Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

5.5.1. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) и копии рабочих программ дисциплин (модулей) размещаются на сайте ГАГУ <http://www.gasu.ru/sveden/education/##>.

5.5.2 Программы практик

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа (при наличии) и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами ОПОП;
- указание места практики в структуре ОПОП;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Программы практик размещаются на официальном сайте в разделе Сведения об образовательной организации по адресу <http://www.gasu.ru/sveden/education/##>

5.5.2.1 Учебные практики.

При реализации данной ОПОП предусматривается следующий тип учебной практики: ознакомительная практика. Учебная практика реализуется в дискретной форме.

5.5.2.2 Производственные практики

При реализации данной ОПОП предусматриваются следующие типы производственных практик: технологическая практика; организационно-управленческая практика; преддипломная практика. Производственные практики реализуются в дискретной форме по периодам проведения практик.

5.6 Рабочая программа воспитания обучающихся и календарный план воспитательной работы

Рабочая программа воспитания обучающихся и календарный план воспитательной работы представлены отдельными приложениями.

5.7 Оценочные материалы ОПОП. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации разрабатывается в соответствии с Положением о фондах оценочных средств ГАГУ и представлен отдельным документом.

5.8 Оценочные материалы ОПОП. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с Положением о фондах оценочных средств ГАГУ, представлен отдельным документом.

Программа государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация выпускников является составной частью ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом и направлена на установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО, проекта ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело и требованиям ПС.

Основными задачами ГИА являются:

- комплексная оценка качества подготовки обучающихся, соответствие ее требованиям ФГОС ВО, проекта ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело и требованиям ПС;
- принятие решения о присвоении выпускнику (по результатам итоговой аттестации) квалификации по направлению подготовки/специальности 43.03.03 Гостиничное дело и выдаче документа об образовании;
- разработка на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся.

ГИА обучающихся проводится в форме:

- государственного экзамена;
- защиты выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА входит в состав фонда оценочных средств для проведения ГИА.

Цель ГЭ заключается в проверке уровня сформированности у выпускника компетенций, установленных ФГОС ВО и ОПОП, которые обуславливают его готовность к выполнению профессиональных задач и трудовых функций.

ГЭ содержит задания интегрированного типа, позволяющие проверить уровень сформированности у выпускников универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций, обозначенных в ФГОС ВО и ОПОП.

ГЭ носит комплексный деятельностный характер. Он не дублирует промежуточные дисциплинарные экзамены, его содержание формируется на междисциплинарной основе и включает в себя следующие дисциплины «Менеджмент организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Маркетинг организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства» и общественного питания».

5.9 Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, представлены на сайте ГАГУ по адресу <http://www.gasu.ru/sveden/infmat/>

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ

6.1 Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

6.1.1. В целях реализации ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом ФГБОУ ВО ГАГУ располагает необходимым материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) по блокам: "Дисциплины (модули)" и "Государственная итоговая аттестация".

При реализации ОПОП каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде 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) (<http://gasu.ru/sveden/education/>), программам практик (<http://gasu.ru/sveden/education/>), к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей) (<http://edu.gasu.ru>), формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы (<http://stud.gasu.ru>).

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.

6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом.

Помещения, используемые при реализации ОПОП, представляют собой аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренного программой, оснащённые оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Реализация ОПОП обеспечивается наличием следующего материально-технического оборудования, представленного в таблице 6.1.

Таблица 6.1

| № п/п | Наименование образовательного модуля | Наименования специализированных кабинетов, лабораторий, центров и прочих объектов | Материально-техническая база объектов |
|-------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Б1 | Дисциплины/модули | Зал электронных ресурсов | Зал электронных ресурсов должен обеспечить доступ к электронной библиотечной системе (ЭБС) 100 % обучающегося контингента. |
| | | Лингафонный кабинет | Кабинет, оборудованный ноутбуками, наушниками, колонками |
| | | Спортивный зал и тренажерный зал, кабинет для занятий специальной медицинской группы | |
| | | Лаборатория информатики и информационно-коммуникативных технологий | Кабинет, обеспечивающий возможность обучения в соответствии с учебным планом, оснащенный ПК с мультимедийным оборудованием и выходом в интернет. Доступ к правовой информационно-справочной системе |
| | | Помещения для самостоятельной работы | компьютерный класс и зал электронных ресурсов библиотеки, обеспечивающие возможность обучения в соответствии с учебным планом, оснащенные ПК с мультимедийным оборудованием и выходом в интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. |
| | | Учебно-тренинговый центр (лаборатория) | Лицензионное программное обеспечение (минимум одна программа лицензионная) по направлениям: - бронирования (в том числе глобальная система бронирования) и резервирования САМО-тур, Само-турагент, - автоматизированная система управления гостиницей, - автоматизированная система управления рестораном, - автоматизации заказов. |
| Б2 | Практики | Учебно-тренинговый центр (лаборатория) | Лицензионное программное обеспечение по направлениям: - бронирования (в том числе глобальная система бронирования) и резервирования САМО-тур, Само-турагент, - автоматизированная система управления гостиницей, - автоматизированная система управления рестораном, - автоматизации заказов. |

Университет располагает соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом. Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, вуз располагает помещениями для самостоятельной работы и лабораториями, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО. Учебные аудитории укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные и интерактивные доски, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы). Проекционное оборудование предусмотрено для проведения всех лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана. Для проведения занятий с использованием информационных технологий используются 4 компьютерных класса, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

ОПОП обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, перечень доступен по ссылке <http://www.gasu.ru/sveden/po.doc>. Состав программного обеспечения определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

Типовое программное обеспечение в ГАГУ: MS Office (Государственный контракт № 0377100000315000019-0020963-01 от 12.01.2016); KasperskyEndpointSecurity для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ (Государственный контракт № 06122 от 06.12.2016, государственный контракт №2018ЕП-13 от 09.11.2018); MS WINDOWS (Государственный контракт № 0377100000314000008-0020963-02 от 22.07.2014, договор № Tr000480647-R от 26.03.2020); NVDA (Свободная лицензия GNU GPL), Яндекс.Браузер (лицензия Freeware), LibreOffice (свободная лицензия Mozilla Public License), РЕД ОС (Академическая лицензия).

Имеющееся лицензионное программное обеспечение по направлениям: программа бронирования (в том числе глобальная система бронирования) и резервирования, автоматизированная система управления деятельностью туроператора, автоматизированная система управления турфирмой, автоматизированная система расчета стоимости туров с учетом курса валют, скидок и т.п., автоматизации заказов туров, экскурсий (электронное меню).

Используются следующие автоматизированные системы: САМО-Тур, программные продукты компании «1 С» для индустрии питания и гостеприимства (конфигурации «SPA-Салон», «Ресторан», «Отель», «Общепит») и др., которые имеют наибольшее распространение на предприятиях индустрии гостеприимства Республики Алтай. Кроме того, имеется программное обеспечение в области экономики, управления и маркетинга:

- автоматизированная система взаимоотношений с потребителями (CRM);
- система бухгалтерского учета и система составления и ведения документов финансовой отчетности, 1С: Предприятие,
 - система статистического анализа данных и моделирования экономических процессов MS Excel,
 - система финансового анализа «Audit Expert»,
 - система планирования и бизнес-проектирования и управления бизнес-процессами «Project Expert»,
 - система автоматизации офисной работы и электронного документооборота.

Занятия по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» проводятся в лаборатории безопасности жизнедеятельности, оснащенной специальным оборудованием и инструментами.

При использовании 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 к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

1. Электронно-библиотечная система ЭБС IPRbooks

2. База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

3. КонсультантПлюс

4. Гарант

ВУЗ организует обучение по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с п.4.3.5 ФГОС ВО. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ (при наличии) обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.3 Кадровое обеспечение ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом.

Квалификация педагогических работников, привлекаемых к реализации ОПОП, отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

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

Более 10 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых 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). К образовательному процессу по дисциплинам привлечены преподаватели из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений, таких как ООО «Алтай-Актив-тур», ООО «Туристский комплекс «Манжерок», ИП Немчанинова Е.А. Отель «Игман», ООО «Алтай Резорт».

Более 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации 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).

6.4 Финансовое обеспечение ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата (специалитета) и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

6.5 Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

6.5.1. В целях совершенствования ОПОП при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП привлекаются представители Ассоциации туристских организаций Республики Алтай, сотрудники учебно-методического управления ФГБОУ ВО ГАГУ, кроме того практикуется взаимопосещение занятий преподавателями кафедры.

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

6.5.2. С целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВОс учетом соответствующей ПООП осуществляется внешняя оценка качества образовательной деятельности в рамках процедуры государственной аккредитации.

Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ

Воспитательная миссия университета – создание условий для развития профессиональной компетентности обучающихся: их духовно-нравственного и культурного развития, гражданского становления, обогащения личностного и профессионального опыта созидательного решения общественных и личных проблем, а также условий для содействия социальной и творческой самореализации, для приобщения их к здоровому образу жизни.

Система организации воспитательной деятельности регулируется Рабочей программой воспитания обучающихся ГАГУ и Календарным планом воспитательной работы. Основные задачи и приоритетные виды деятельности воспитательной работы в рамках указанной ОПОП представлены в Рабочей программе воспитания по направлению подготовки (Приложение 8).

Направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе ГАГУ реализуются через внедрение воспитательного компонента в учебные дисциплины ОПОП (Приложение к Рабочей программе воспитания ОПОП) и организацию мероприятий и событий воспитательной направленности во внеучебной деятельности (Календарный план воспитательной работы на срок реализации ОПОП).

Раздел 8. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| И.о. заведующего кафедрой экономки, туризма и прикладной информатики | Газукина Ю.Г. |
| Декан экономико-юридического факультета | Кутгубаева Т.А. |
| Президент Некоммерческой организации «Ассоциация туристских организаций Республики Алтай» | Зяблицкая Т.С. |
| Согласовано: | |
| Начальник УМУ | Баданова Т.А. |
| Председатель ППОСА ГАГУ | Касейнов К.А. |
| Председатель СО ГАГУ | Табакаева В.С. |

СООТВЕТСТВИЕ ОБОБЩЕННЫХ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ ИЗ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ (ПС) 33.007 «РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ» И 33.008 «РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ» И ТИПАМ ЗАДАЧ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И СООТВЕТСТВУЮЩИМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ ИЗ ФГОС

**Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль) Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом**

| Обобщенные трудовые функции (из ПС) | Трудовые функции (из ПС) | Трудовые действия (из ПС) | Профессиональные компетенции из ФГОС ВО по соответствующим типам задач | Тип задач профессиональной деятельности (из ФГОС ВО) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц | | | | |
| В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия | Организационно-управленческий |
| | | | Планирование текущей деятельности департаментов | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, |

| | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| | (служб, отделов) гостиничного комплекса | отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| | | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | Технологический |
| | | ПК-1 Способен применять психологические знания при организации работы исполнителей и взаимоотношениях с клиентами | Организационно-управленческий |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |
| | | ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия | Организационно-управленческий |
| | Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | ПКО-3 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | Организационно-управленческий |
| | | ПК-2 Применяет нормативные правовые акты, реализует нормы материального права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом | Организационно-управленческий |
| | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| | | | ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |
| В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | Технологический | |
| | | ПК-1 Способен применять психологические знания при организации работы исполнителей и взаимоотношениях с клиентами | Организационно-управленческий | |
| | | ПК-7 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Технологический | |
| | | ПК-8. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Технологический | |
| | Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | Технологический | |
| | | ПК-1 Способен применять психологические знания при организации работы исполнителей и взаимоотношениях с клиентами | Организационно-управленческий | |
| | В/03.6 Контроль и оценка эффективности | Определение форм и методов контроля бизнес-процессов | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов | Организационно-управленческий |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| | Организация службы внутреннего контроля | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | Организация контроля исполнения персоналом принятых решений | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |
| | Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и | Организационно-управленческий |

| | | | | |
|------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | |
| | | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |
| | | Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | | ПКО-3 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | Организационно-управленческий |
| | | | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | Технологический |
| | | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |
| | | | Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | | Организационно-управленческий |
| 33.008 Руководитель предприятия питания | | | | |
| В Управление текущей | В/01.6 Управление материальными | Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, | Организационно-управленческий |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | | отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| | | | ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) | | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | Технологический |
| | | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия | Организационно-управленческий |
| | | | Формирование системы бизнес- | ПКО-1 Способен осуществлять управление |

| | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| | процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | управленческий | |
| | | ПКО-3 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | Организационно-управленческий | |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий | |
| | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий | |
| | | ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия | Организационно-управленческий | |
| | | ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий | |
| | Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий | |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий | |
| | В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | Технологический |
| | | | ПК-7 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и | Технологический |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| | | | общественного питания | |
| | | | ПК-8. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Технологический |
| | | Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | Технологический |
| В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | | Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | Организация службы внутреннего контроля | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | Организация контроля исполнения персоналом принятых решений | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |
| | | Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы | Организационно-управленческий |

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| | структурных подразделений | гостеприимства и общественного питания | |
| | | ПК-2 Применяет нормативные правовые акты, реализует нормы материального права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом | Организационно-управленческий |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |
| | Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | ПКО-3 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | Организационно-управленческий |
| | | ПКО-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | Технологический |
| | | ПК-2 Применяет нормативные правовые акты, реализует нормы материального права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом | Организационно-управленческий |
| | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |
| | | ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения | Организационно-управленческий |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| | | Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организационно-управленческий |
| | | | ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений | Организационно-управленческий |