

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 № 7 от 05 июня 2024 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

Организация и управление гостиничным 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 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 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 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 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 личные 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				
<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>-гостиницы и иные средства размещения;</p> <p>-предприятия общественного питания;</p> <p>-услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>-технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация</p> <p>информационные ресурсы;</p>	<p>ПКО-1</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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 туристского и гостиничного предприятия</p>	
		<p>ПК-2 Применяет нормативные правовые акты, реализует нормы материального права в управлении гостиничным бизнесом</p>	<p>ИД1.ПК-2. Осуществляет поиск и подбор необходимой правовой документации по управлению гостиничным бизнесом ИД2.ПК-2. Применяет законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права в управлении гостиничным бизнесом</p>	

		<p>ПК-3. Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений</p>	<p>ИД1.ПК-3 Осуществляет планирование и организацию деятельности предприятия гостиничного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений ИД2.ПК-3 Применяет современные методы и технологии в управлении деятельностью предприятия гостиничного 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

	документация информационные ресурсы; -первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания		индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
		ПК-7 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	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
		ПК-8. Способен к интернет- продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного	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

		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», «Информационные и цифровые технологии в профессиональной деятельности», «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 31,8% 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 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 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 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 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 3 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 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».

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 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 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

Заведующий кафедрой экономки, туризма и прикладной информатики	Кутгубаева Т.А.
Декан экономико-юридического факультета	Газукина Ю.Г.
Президент Некоммерческой организации «Ассоциация туристских организаций Республики Алтай»	Зяблицкая Т.С.
Согласовано:	
Начальник УМУ	Арыкова К.А.
Председатель ППОСА ГАГУ	Касейнов К.А.
Председатель СО ГАГУ	Катаржнова А.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 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 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
				ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		Планирование текущей деятельности департаментов	ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб,	Организационно-управленческий

	(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 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 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		Организационно-	

			экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия	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 деятельности	Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)	ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы	Организационно-управленческий	

департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	гостиничного комплекса	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 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 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 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 бизнеса и его отдельных функциональных	Организационно-управленческий

			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 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	Организационно-управленческий
			ПК-3 Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений	Организационно-управленческий
33.008 Руководитель предприятия питания				
В Управление текущей деятельностью	В/01.6 Управление материальными ресурсами	и Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и	Организационно-управленческий

департаментов (служб, отделов) предприятия питания	персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания		общественного питания	
			ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия	Организационно-управленческий
		Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)	ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Организационно-управленческий
			ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Организационно-управленческий
		Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Организационно-управленческий
			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-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 предприятия питания	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	Организационно-управленческий

			регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	
			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 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 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	
В/03.6 Контроль и	Определение форм и методов	ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку	Организационно-	

оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	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-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-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-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