Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шамрай-Курбатова Лидия Викторовна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.11.2026 14:44:18
Уникальный программный ключ:
b1e4399771b07e18f31755456972d73b2ccfc531

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНСТИТУТ БИЗНЕСА»

Утверждаю
Ректор АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»
_____ Л.В. Шамрай-Курбатова
«19» мая 2025 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
43.03.01 СЕРВИС

Направленность (профиль)
СЕРВИС ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Квалификация (степень)
бакалавр

Форма обучения
ЗАОЧНАЯ
(ускоренное обучение)

2025 г. н.

Волгоград, 2026

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» утверждена на заседании Ученого совета АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» протокол № 16 от 19.05.2025 г.

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры Финансово-экономических дисциплин АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» протокол № 9 от 28.04.2025 г

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Студенческом совете протокол № 6 от 19.05.2025 г

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Директор ООО «Управление
социальными объектами» В.А. Самсонов.
должность, место работы ФИО

Руководитель образовательной программы:

Руководитель структурного подразделения
К.с.н., доцент, заведующая кафедрой
Финансово-экономических дисциплин Е.Ю. Чернявская
(Ученая степень, ученое звание, кафедра ФИО)

Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе:

Ващенко Андрей Александрович – д.э.н., профессор кафедры «Финансово-экономических дисциплин» АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»;
Горбунова Екатерина Геннадьевна – к.э.н., доцент кафедры «Финансово-экономических дисциплин» АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»;
Беликова Екатерина Владимировна - к.э.н., доцент кафедры «Финансово-экономических дисциплин» АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»;
Михайлова Елена Владимировна - к.э.н., доцент кафедры «Финансово-экономических дисциплин» АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса».

Лист внесения изменений:

№ п/п	**Дата внесения изменения**	**Обоснование внесенных изменений**	**Основание**
1.	09.11.2026	Актуализация данных	Решение Ученого Совета от 09.11.2026 протокол № 3
Содержание изменений:			
Скорректирован перечень компетенций, привязанных к дисциплинам			
Скорректирован код и наименование дескрипторов компетенций по дисциплинам			
Скорректирован код и наименование индикаторов достижения компетенций (из ПС)			
Актуализирован фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации			

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» утверждена на заседании Ученого совета АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» протокол № 3 от 09.11.2026

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры Финансово-экономических дисциплин АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» протокол № 3 от 30.10.2026 г

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Студенческом совете протокол № 3 от 09.11.2026

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Директор ООО «Управление
социальными объектами» В.А. Самсонов.
должность, место работы ФИО

Руководитель образовательной программы:

Руководитель структурного подразделения
К.с.н., доцент, заведующая кафедрой
Финансово-экономических дисциплин Е.Ю. Чернявская
(Ученая степень, ученое звание, кафедра ФИО)

Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе:

Ващенко Андрей Александрович – д.э.н., профессор кафедры «Финансово-экономических дисциплин» АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»;
Горбунова Екатерина Геннадьевна – к.э.н., доцент кафедры «Финансово-экономических дисциплин» АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»;
Беликова Екатерина Владимировна - к.э.н., доцент кафедры «Финансово-экономических дисциплин» АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»;
Михайлова Елена Владимировна - к.э.н., доцент кафедры «Финансово-экономических дисциплин» АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)
1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата, реализуемая вузом по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»
1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)
1.4. Основная профессиональная образовательная программа разработана с учетом требований профессиональных стандартов
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БАКАЛАВРОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 СЕРВИС, БАКАЛАВРИАТ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ)«СЕРВИС ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»
2.1. Область профессиональной деятельности
2.2. Объекты профессиональной деятельности
2.3. Типы профессиональной деятельности
2.4. Задачи профессиональной деятельности
3.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 СЕРВИС, БАКАЛАВРИАТ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ)«СЕРВИС ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»
4. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО
4.1. Учебный план подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»
4.2. Календарный учебный график
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин
4.4. Реализация практической подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»
4.4.1. Программа практической подготовки в форме учебной практики (ознакомительная практика, исследовательская практика)
4.4.2. Программа практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологическая практика, организационно-управленческая практика, сервисная практика, исследовательская работа)
4.4.3. Программа практической подготовки в форме производственной практики (преддипломная практика)
4.5 Особенности реализации ОПОП ВО с применением дистанционных образовательных технологий
4.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса при реализации ОПОП ВО
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП ВО
6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ

КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
6.2. Итоговая аттестация бакалавров
6.3. Требования к выпускной квалификационной работе
7. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1. Учебный план
Приложение 2. Календарный учебный график
Приложение 3. Практическая подготовка в форме учебной (Ознакомительной Исследовательской) практики
Приложение 4. Практическая подготовка в форме производственной (Технологической (проектно-технологической) практики, Производственной практики (организационно-управленческой практики), Производственной практики (сервисной практики), Производственной практики (исследовательской работы),
Приложение 5. Практическая подготовка в форме производственной(преддипломной) практики
Приложение 6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
Приложение 7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
Приложение 8. Программа итоговой аттестации
Приложение 9. Методические рекомендации по подготовке, написанию и защите выпускных квалификационных работ
Приложение 10. Рабочие программы учебных дисциплин

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (бакалавриата), реализуемая вузом по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (бакалавриата) (далее по тексту –ОПОП ВО,) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее по тексту - ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 08 июня 2017 №514 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис"(Зарегистрировано в Минюсте России 29.06.2017 N 47236)

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональная профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриата)составляют:

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры";

– Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры";

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 08.06.2017 N 514;

– **Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»,** утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395);

– **Профессиональный стандарт 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»,** утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный №37510);

– Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Устав АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»
– других локальных актов АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса».

1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональная образовательной программы высшего образования (бакалавриат)

1.3.1. Цель ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль)«Сервис индустрии гостеприимства»

ОПОП ВО (бакалавриата) имеет своей целью формирование у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

ОПОП ВО (бакалавриата) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» способного решать задачи профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- технологический;
- сервисный.

1.3.2. Срок освоения ОПОП ВО направления подготовки 43.03.01 Сервис бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

Обучение по программе бакалавриата в Институте осуществляется в заочной форме.

Срок освоения программы бакалавриата составляет 4 (четыре) года 6 (шесть) месяцев при заочной форме обучения.

Срок освоения программы при ускоренном обучении устанавливается индивидуальным учебным планом.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП ВО направления подготовки 43.03.01 Сервис бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

Общая трудоемкость программы бакалавриата, включая теоретическое обучение, практики, ИА, составляет 240 зачетных единиц.

Распределение трудоемкости освоения учебных блоков по направлению подготовки 43.03.01 Сервис приведено в таблице:

Таблица 1.1.

Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	200
	Обязательная часть	114
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	86
Блок 2	Практика	31
Блок 3	Итоговая аттестация	9
ФТД	**Факультативные дисциплины**	4
Объем программы бакалавриата		240

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Объем контактной работы по основной профессиональной образовательной программе высшего образования рассчитывается в соответствии с Положением О порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, утвержденным приказом ректором АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» № 125-о от «11» июля 2025 г.

1.4. Основная профессиональная образовательная программа разработана с учетом требований профессиональных стандартов

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Приказ Министерства труда и социальной защиты России		Регистрационный номер Минюста России	
		номер	дата	номер	дата
1.	33.007 «Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	№ 282н	7.05. 2015	№ 37395	26.05. 2015
2.	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»	№ 281н	7.05. 2015	№37510	02.06. 2015

1.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное: при поступлении на обучение по программам бакалавриата - документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БАКАЛАВРОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 СЕРВИС, БАКАЛАВРИАТ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ)«СЕРВИС ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

2.1. Область профессиональной деятельности

Области профессиональной деятельности выпускников:

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

Выпускники программы готовятся к осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями профессиональных стандартов:

33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395) и профессионального стандарта,

33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- потребители (индивидуальные или корпоративные клиенты), их потребности в индустрии гостеприимства;
- запросы потребителей (потребности клиентов – потребителей услуг);
- процессы сервиса;
- методы диагностики, моделирования и разработки материальных и нематериальных объектов сервиса;
- материальные и нематериальные системы процессов сервиса, информационные системы и технологии;
- процессы предоставления услуг в соответствии с потребностями потребителей и формирования клиентурных отношений;
- технологии формирования, продвижения и реализации услуг в соответствии с потребностями потребителейв индустрии гостеприимства;
- средства труда, правовые, нормативные и учетные документы;
- информационные системы и технологии;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Типы профессиональной деятельности

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- технологический
- сервисный.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Бакалавр по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с типами

профессиональной деятельности:

организационно-управленческая деятельность:

- ✓ Участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, выбор оптимальных организационных решений;
- ✓ Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- ✓ Участие в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов;

технологическая деятельность:

- ✓ Применение современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей;

✓ Проектирование процессов предоставления услуг сервисного предприятия, разработка решений по мониторингу и управлению качеством услуг;

сервисная деятельность:

✓ Разработка процесса предоставления услуг, в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших технологий.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 СЕРВИС, БАКАЛАВРИАТ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «СЕРВИС ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

В результате освоения образовательной программы высшего образования направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» выпускник готов к выполнению:

- следующих обобщенных трудовых функций

Обобщенные трудовые функции **ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»**

- B. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Обобщенные трудовые функции **ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания»**

- B. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

- следующих трудовых функций

Трудовые функции ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»

B/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания»

B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **универсальные компетенциями (УК) и индикаторы их достижения:**

Категория УК	Код и наименование УК	Код и наименование дескриптора УК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения УК (из ПС)
Системное и критическое мышление	**УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**	**УК-1.1.** Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач/ **Математика** **Теория вероятностей** **Статистика сферы услуг** **Обучение служением** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** **УК-1.2.** Способен находить, систематизировать, критически	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Знание:* ИД-1 УК- 1.1. Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-2 УК- 1.2. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Знание* ИД-3 УК- 1.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-4 УК- 1.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Умения* ИД-5 УК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и

		анализировать информацию для решения поставленных задач/ **Математика** **Теория вероятностей** **Статистика сферы услуг** **Обучение служением** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	персонале В/01.6 ИД-6 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Умения:* ИД-7 УК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:*

			ИД-11 УК- 1.1. Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6
Разработка и реализация проектов	**УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**	УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений/ **Управление проектами** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6, В/02.6, В/03.6 ИД-4 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Умения* ИД-5 УК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК- 2.2 Осуществлять планирование и

		квалификационной работы УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта/ **Управление проектами** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК- 2.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 УК -2.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 УК-2.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 УК- 2.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-12 УК-2.2. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6
Командная работа и лидерство	**УК-3. Способен осуществлять**	УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий**

	социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	профессиональные контакты/ **Социология и психология Психология бизнеса Профессиональная этика в сервисной деятельности Психодиагностика и психологический практикум Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная практика (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде, предупреждая конфликты в процессе социального взаимодействия/ **Социология и психология**	**гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-2 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02. **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-4 УК- 3.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 3.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6 ИД-6 УК- 3.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 3.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6

		Психология бизнеса **Профессиональная этика в сервисной деятельности** **Психодиагностика и психологический практикум** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	ИД-8 УК- 3.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 УК- 3.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 УК- 3.2 Организация контроля исполнения персоналом принятых решений В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 УК- 3.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 УК- 3.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6
Коммуникация	**УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**	УК-4.1. Способен владеть системой норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь/ **Иностранный язык** **Коммуникационный менеджмент**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-2 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в

		Международные деловые коммуникации **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** **Профессиональный иностранный язык** УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно-приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами/ **Иностранный язык** **Коммуникационный менеджмент** **Международные деловые**	том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-4 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/01.6, В/02.6 ИД-6 УК- 4.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Умения:* ИД-7 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов

		коммуникации **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** **Профессиональный иностранный язык**	предприятия питания В/01.6, В/02.6 ИД-8 УК- 4.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6
Межкультурное взаимодействие	**УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**	УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия **/ История России** **Философия**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 5.1 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 ИД-2 УК- 5.2 Методы взаимодействия с

		Всеобщая история **Основы российской государственности** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** УК-5.2. Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп/ **История России**	потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 5.1 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 ИД-4 УК- 5.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 5.1 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 ИД-6 УК- 5.2 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 5.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6 ИД-8 УК- 5.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников

		Философия **Всеобщая история** **Основы российской государственности** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	B/02.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 5.1 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса B/03.6 ИД-10 УК- 5.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон B/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 5.1 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) B/03.6 ИД-12 УК- 5.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон B/02.6
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	**УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**	УК-6.1. Способен оценить собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем/ **Тайм-менеджмент** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам B/03.6 ИД-2 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

		Производственная практика (проектно-технологическая практика) **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности/ **Тайм-менеджмент** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика**	B/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам B/03.6 ИД-4 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания B/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 6.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале B/01.6 ИД-6 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса B/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Умения:* ИД-7 УК- 6.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах B/01.6 ИД-8 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания B/01.6

		(сервисная практика) **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 6.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 6.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья / **Физическая культура и спорт** **Основы здорового образа жизни, Современные оздоровительные системы,**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 7.1 Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала В/01.6 ИД-2 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 7.1 Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала В/01.6

		Физическая культура для лиц с ограничениями жизнедеятельности и здоровья, Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровье сберегающие технологии для поддержания уровня физической формы и профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте/ **Физическая культура и спорт Основы здорового образа жизни,**	ИД-4 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 *Умения:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 7.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 УК- 7.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 7.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 УК- 7.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 УК- 7.1 Организация контроля

		Современные оздоровительные системы, **Физическая культура для лиц с ограничениями жизнедеятельности и здоровья,** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-10 УК- 7.2 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 УК- 7.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-12 УК- 7.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6
Безопасность жизнедеятельности	**УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения**	УК-8.1 Способен использовать приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда/ **Экология** **Безопасность жизнедеятельности** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)**	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Знание:* ИД-1 УК- 8.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6, В/02.6 ИД-2 УК- 8.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм

	устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	**Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** УК-8.2 Способен соблюдать основные требования безопасности условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов/ **Экология** **Безопасность жизнедеятельности** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика**	бизнес-коммуникаций В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 8.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 ИД-4 УК- 8.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Умения* ИД-5 УК- 8.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 УК- 8.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 8.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 УК- 8.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 **33.007 Руководитель /управляющий**

		(организационно-управленческая практика) **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	**гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-10 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-12 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	**УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**	УК-9.1 Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных источниках информации/ **Экономика гостеприимства** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 9.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 УК- 9.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 9.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6

		(проектно-технологическая практика) **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** УК-9.2 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере/ **Экономика гостеприимства** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика**	ИД-4 УК- 9.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 9.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК- 9.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 9.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК- 9.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 УК- 9.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6

		(исследовательская работа) **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	ИД-10 УК- 9.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 УК- 9.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 УК- 9.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6
Гражданская позиция	**УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности**	УК-10.1 Способен систематизировать информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, а также устранению и противодействию коррупционных правонарушений/ **Противодействие коррупции, экстремизму и терроризму** **Хозяйственное право** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)**	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Знание:* ИД-1 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 УК- 10.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Знание* ИД-3 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6 ИД-4 УК- 10.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Умения* ИД-5 УК- 10.1 Осуществлять координацию и

		Производственная практика (организационно-управленческая практика) **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции, экстремизма, терроризма и проанализировать мероприятия по противодействию коррупционных правонарушений, экстремизма, терроризма в рамках профессиональной деятельности/ **Противодействие коррупции, экстремизму и терроризму** **Хозяйственное право** **Учебная практика (ознакомительная практика)** **Учебная практика (исследовательская практика)** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)**	контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Умения:* ИД-7 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 10.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-10 УК- 10.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания**

		Производственная практика (сервисная практика) **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	*Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 10.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 УК- 10.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями(ОПК) и индикаторы их достижения:**

Категория ОПК	Код и наименование ОПК	Код и наименование дескриптора ОПК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения ОПК (из ПС)
Технологии	**ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса**	ОПК-1.1. Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса/ **Инновации в гостиничной и туристической сфере** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ОПК- 1.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 1.2 Специализированные компьютерные программы,

		Производственная (преддипломная практика) **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** ОПК-1.2. Способен использовать основные программные продукты в сервисной деятельности/ **Инновации в гостиничной и туристической сфере** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	используемые на предприятиях питания В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ОПК- 1.2 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ОПК- 1.2 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В/03.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети**

			гостиниц ИД-9 ОПК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 ОПК- 1.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 1.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ОПК- 1.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6
Управление	**ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью**	ОПК-2.1. Способен применить современные методы управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации/ **Управление персоналом в сфере сервиса** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 2.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ОПК- 2.2 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 2.1 Основы организации

		(организационно-управленческая практика) **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** ОПК-2.2. Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях) / **Управление персоналом в сфере сервиса** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной**	деятельности предприятий питания B/01.6 ИД-4 ОПК- 2.2 Трудовое законодательство Российской Федерации B/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 2.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса B/01.6 ИД-6 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем B/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 2.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания B/01.6 ИД-8 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и

		квалификационной работы	недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 2.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6 ИД-10 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 2.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6 ИД-12 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6
Качество	**ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности**	ОПК-3.1. Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон / **Стандартизация и контроль качества услуг Управление качеством в**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб,

		сервисной деятельности **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** ОПК-3.2. Осуществляет оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию**/ Стандартизация и контроль качества услуг** **Управление качеством в сервисной деятельности** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика**	отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-2 ОПК- 3.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 ИД-4 ОПК- 3.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 3.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 ИД-6 ОПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания**

		(исследовательская работа) **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	ИД-7 ОПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-8 ОПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6 ИД-10 ОПК- 3.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6 ИД-12 ОПК- 3.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и

			стандартов предприятия питания В/01.6
Маркетинг	**ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов**	ОПК-4.1. Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью онлайн-технологий/ **Маркетинг в сервисе** **Менеджмент в сфере услуг** **Логистика** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** ОПК-4.2. Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет/ **Маркетинг в сервисе** **Менеджмент в сфере услуг** **Логистика** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 ИД-2 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 ИД-4 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц**

		Производственная практика (организационно-управленческая практика) **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	ИД-5 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 ИД-6 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 ИД-8 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 ОПК- 4.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов

			департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 ОПК- 4.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6
Экономика	**ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности**	ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности/ **Микроэкономика** **Макроэкономика** **Бухгалтерский учет и анализ** **Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства** **Региональная экономика** **Страхование в сервисной деятельности** **Экономика предприятий (организаций) сферы услуг** **Финансовый учет сервисной деятельности** **Ценообразование в системе**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6

		сервиса **Экономика сферы услуг** **Налоговое планирование на предприятиях сервиса** **Налоговый учет на предприятиях сервиса** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** ОПК-5.2. Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели/ **Микроэкономика** **Макроэкономика** **Бухгалтерский учет и анализ** **Финансы хозяйствующих**	*Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)

		субъектов в сфере индустрии гостеприимства **Региональная экономика** **Страхование в сервисной деятельности** **Экономика предприятий (организаций) сферы услуг** **Финансовый учет сервисной деятельности** **Ценообразование в системе сервиса** **Экономика сферы услуг** **Налоговое планирование на предприятиях сервиса** **Налоговый учет на предприятиях сервиса** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	гостиничного комплекса В/03.6 ИД-10 ОПК- 5.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6 ИД-12 ОПК- 5.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6
Право	**ОПК-6. Способен применять в**	ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-правовую	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий**

	профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	документацию в области профессиональной деятельности/ **Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса** **Антикризисное управление на предприятиях сервиса** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** ОПК-6.2. Способен грамотно составлять документы и вести документооборот на предприятиях с соблюдением законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере сервиса и выбирать предпочтительный стиль делового общения / **Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса**	**гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 6.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 ОПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 6.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"В /02.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 6.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств

		Антикризисное управление на предприятиях сервиса **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	размещения В/03.6 ИД-6 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 6.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-8 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия**

			питания ИД-11 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6
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**	ОПК-7.1 Способен обеспечить соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания/ **Экономика труда** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** ОПК-7.2 Способен организовать	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 7.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг ИД-2 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 7.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 ИД-4 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 7.1 Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах

		соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий профессиональной сферы деятельности/ **Экономика труда** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	и иных средствах размещения В/03.6 ИД-6 ОПК- 7.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 7.1 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В/03.6 ИД-8 ОПК- 7.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 7.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 ИД-10 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 7.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников

			В/03.6 ИД-12 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	**ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**	ОПК-8.1 Способен решать задачи профессиональной деятельности с использованием соответствующих информационных технологий и инструментов обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности/ **Информатика** **Информационные технологии в сервисе** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** **Основы систем искусственного интеллекта** ОПК-8.2 Способен выполнять	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-2 ОПК- 8.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-4 ОПК- 8.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания В/01.6 *Умения*

		работы с компьютером как средством управления информации, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях/ **Информатика** **Информационные технологии в сервисе** **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** **Производственная практика (организационно-управленческая практика)** **Производственная практика (сервисная практика)** **Производственная практика (исследовательская работа)** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** **Основы систем искусственного интеллекта**	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 8.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/02.6 ИД-6 ОПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 8.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания В/02.6 ИД-8 ОПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 8.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного

			продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 ОПК- 8.2 Организация службы внутреннего контроля В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 8.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 ОПК- 8.2 Организация службы внутреннего контроля В/03.6

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК),** соответствующими типам профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная образовательная программа высшего образования:

Тип задач ПК	**Код и наименование ПК**	**Код и наименование дескриптора ПК / дисциплины**	**Код и наименование индикатора достижения ПК (из ПС)**
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	ПК-1 Способен организовать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса с учетом требований потребителей	**ПК-1.1** Способен принимать эффективные организационно-управленческие решения в процессе разработки технологий процесса обслуживания/ **Основы потребительского поведения Технология продвижения и продаж в сфере услуг Производственная практика**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 1.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-2 ПК- 1.2 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств

		(преддипломная практика) **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** **ПК-1.2.** Способен оценить результаты мониторинга актуальных проблем организации процесса обслуживания в индустрии гостеприимства с учетом требований потребителей/ **Основы потребительского поведения** **Технология продвижения и продаж в сфере услуг** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	размещения В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 1.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 ИД-4 ПК- 1.2 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 1.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ПК- 1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 1.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)

			предприятия питания В/01.6 ИД-8 ПК- 1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 1.1 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6 ИД-10 ПК- 1.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 1.1 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-12 ПК- 1.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6
	ПК - 2 Способен	**ПК-2.1.** Способен	*Знание:*

	обеспечить функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного и ресторанного комплекса для обоснования управленческих решений	проанализировать и оценить потребности в материальных ресурсах и персонале подразделений гостиничного и ресторанного комплекса / **Бизнес-планирование в сервисе** **Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса** **1С: Предприятие. Зарплата и управление персоналом** **Учет на предприятиях сервиса** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** **ПК-2.2.** Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений для обоснования управленческих решений**/ Бизнес-планирование в сервисе** **Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса** **1С: Предприятие. Зарплата и управление персоналом** **Учет на предприятиях сервиса** **Производственная практика**	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 2.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ПК- 2.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 2.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ПК- 2.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ПК- 2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить

		(преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ПК- 2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 2.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 ПК- 2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 2.1 Оценка материальных

			ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ПК- 2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6
Тип задач проф. деятельности: технологический	ПК-3 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг	**ПК-3.1** Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта/ **Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом** **Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом** **Технология внутреннего и выездного туризма** **Организация и технология гостиничного бизнеса** **Технология ресторанного сервиса** **Технология продукции общественного питания** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-4 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля,

		ПК-3.2. Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания/ **Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом** **Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом** **Технология внутреннего и выездного туризма** **Организация и технология гостиничного бизнеса** **Технология ресторанного сервиса** **Технология продукции общественного питания** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-6 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-8 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 ИД-10 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного

			комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6
Тип задач проф. деятельности: сервисный	ПК-4 Способен к диверсификации сервисной деятельности	**ПК-4.1.** Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов/ **Сервисная деятельность** **Введение в направление подготовки** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы** **ПК-4.2.** Способен осуществлять взаимодействие с потребителями	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 ИД-2 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета

		и заинтересованными сторонами в сфере сервиса/ **Сервисная деятельность** **Введение в направление подготовки** **Производственная практика (преддипломная практика)** **Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**	на предприятиях питания В/01.6 ИД-4 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности

			департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-10 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6

4. Содержание и организационно-педагогические условия реализации ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриат) содержание и организационно-педагогические условия реализации данной образовательной программы отражены в:

- учебном плане направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»;
- календарном учебном графике;
- рабочих программах учебных дисциплин;
- фондах оценочных материалов по направлению подготовки;
- программах Учебной практики (ознакомительная практика), Учебной практики (исследовательская практика), Производственной практики (проектно-технологическая практика), Производственной практики (организационно-управленческая практика), Производственной практики (сервисная практика), Производственной практики (исследовательская работа), Производственной практики (преддипломная практика);
- методических рекомендациях по подготовке, выполнению и защите выпускных квалификационных работ;
- программе итоговой аттестации ОПОП ВО
- рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы.

4.1. Учебный план подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

При составлении учебного плана (далее по тексту - УП) реализованы общие требования к условиям реализации образовательных программ, сформулированные в ФГОС ВО по направлению подготовки.

В УП указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний (включая итоговую аттестацию) обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения.

В УП выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебной деятельности) и самостоятельная работа обучающихся. Для каждой дисциплины и практики указывается вид промежуточной аттестации обучающихся.

В УП отображена логическая последовательность освоения блоков (дисциплин, практик)обеспечивающих формирование требуемых компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Обязательная часть учебного плана включает перечень дисциплин и практик, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ОПОП ВО в качестве обязательных в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Объем обязательной части, без учета объема итоговой аттестации, составляет не менее 45 процентов общего объема программы бакалавриата.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана включены дисциплины, перечень и последовательность которых самостоятельно формируется выпускающей кафедрой с учетом мнения работодателей (объединения работодателей).

Факультативные дисциплины не включаются в объем программы бакалавриата. При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин и факультативных дисциплин

В целях освоения основной профессиональной образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» предоставляет студенту право на обучение по индивидуальному учебному плану в порядке и в случаях, установленных внешними и внутренними документами.

Учебный план направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль)«Сервис индустрии гостеприимства» приведен в Приложении 1.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике, который является составной частью учебного плана, указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. На каждый учебный год локальным актом АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» устанавливаются конкретные даты начала и окончания периодов осуществления видов учебной деятельности и каникул с учетом нерабочих праздничных дней, устанавливаемых ежегодно Правительством РФ и особенностей организации учебного процесса.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

Для обеспечения учебного процесса разработаны рабочие программы по всем дисциплинам направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства».

В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы требования к результатам освоения образовательной программы (компетенциям) в разрезе каждой дисциплины. Формирование результатов обучения, детализируемых в знаниях, умениях, владениях в ходе изучения каждой дисциплины, позволяет проследить сформированность компетенций, предусмотренных ОПОП ВО по направлению.

Рабочая программа по дисциплине содержит:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;

– перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

4.4. Реализация практической подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

Практическая подготовка по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» организована при реализации дисциплин (модулей):

Б1.О.12 Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
Б1.О.19 Сервисная деятельность;
Б1.О.22 Экономика гостеприимства;
Б1.В.13 Организация и технология гостиничного бизнеса;
Б1.В.17 Стандартизация и контроль качества услуг;
Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная практика);
Б2.О.02(У) Учебная практика (исследовательская практика) ;
Б2.О.03(П) Производственная практика (проектно-технологическая практика);
Б2.О.04(П) Производственная практика (организационно-управленческая практика):
Б2.О.05(П) Производственная практика (сервисная практика);
Б2.О.06(П) Производственная практика (исследовательская работа;
Б2.О.07(Пд) Производственная (преддипломная практика);
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Практическая подготовка осуществляется как непосредственно в структурных подразделениях института, так и в структурных подразделениях организаций, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (в профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется путем чередования с иными компонентами образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса.

При реализации дисциплин практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.4.1. Программа практической подготовки в форме учебной практики

Целями практической подготовки в форме учебной практики (ознакомительная практика, исследовательская практика) являются углубление знаний, полученных в процессе изучения дисциплин согласно ФГОС ВО и приобретение необходимых практических навыков обучающимися, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала для написания отчета по учебные практике.

Задачами практической подготовки в форме учебной практики являются:

- изучение нормативных и методических материалов, научной и периодической литературы по вопросам, предусмотренным программой практики;

- приобретение навыков работы по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.

Типами учебной практики по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» является

- *ознакомительная практика;*
- *исследовательская практика.*

Базами практической подготовки в форме учебной практики (Ознакомительная практика, Исследовательская практика) для направления подготовки 43.03.01 Сервис могут выступать предприятия сферы услуг, гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания г. Волгограда.

Бакалавры проходят практику по направлению Института на основе договоров с предприятиями, организациями гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания.

В процессе прохождения практики, обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающегося на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению практической подготовки в форме учебной практики приведена в Приложении 3.

4.4.2. Рабочая программа практической подготовки в форме производственной практики

Цель практической подготовки в форме производственной практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения направленность (профиль)ных дисциплин, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала.

Типами практической подготовки в форме производственной практики по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» является

- *проектно-технологическая практика;*
- *организационно-управленческая практика;*
- *сервисная практика;*
- *исследовательская работа.*

Базами проведения практической подготовки в форме производственной практики являются предприятия различного типа сервисного обслуживания (гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания).

Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению практической подготовки в форме производственные практики приведена в Приложении 4.

4.4.3. Рабочая программа практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики

Практическая подготовка в форме производственной (преддипломной) практики является частью производственной практики. Целями практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики являются закрепление и расширение знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений и т.д. Большое значение в процессе прохождения преддипломной практики имеет место сбор практических материалов, необходимых для последующего успешного написания и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра.

Практическая подготовка в форме производственной (преддипломной) практики проводится для выполнения выпускных квалификационных работ и является обязательной.

Базами практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики для направления подготовки 43.03.01 Сервис могут выступать предприятия сферы услуг (гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания).

Бакалавры проходят практику по направлению Института на основе договоров с предприятиями, организациями.

В процессе прохождения практики, обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающегося на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики приведена в Приложении 5.

4.5 Особенности реализации ОПОП ВО с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

ОПОП ВО направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» может реализовываться при обучении студентов (учебных групп) с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее по тексту ЭО и ДОТ).

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» самостоятельно определяет порядок оказания учебно-методической помощи обучающимся. Это могут быть индивидуальные или групповые консультации в зависимости от возможностей студента с использованием электронной почты, Яндекс.Телемост или других информационно-коммуникационных технологий.

Для реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» создает условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, обеспечивающей освоение обучающимися образовательных программ независимо от места нахождения студента, используя собственные ресурсы и ресурсы иных организаций:

- система дистанционного обучения (далее по тексту - СДО) (Learning Management System)
- (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment) - программное обеспечение,
- предназначенное для организации обучения с использованием ЭО и ДОТ (http://e-new.volbi.ru//);
- система электронной поддержки учебных курсов на базе программного обеспечения
- Moodle;
- корпоративная сеть Института и корпоративная электронная почта;
- Цифровой образовательный ресурс IPR SMART (http://www.iprbookshop.ru);
- систему интернет-связи Яндекс.Телемост или другие информационно-коммуникационные
- технологии;
- справочно-правовая система Консультант Плюс содержит информацию о нормативных
- правовых актах РФ, законодательстве, основных международных правовых

актах, проектах законов
- и другой справочно-правовой информации;
- телефонную связь;
- официальный сайт института www.volbi.ru.

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» осуществляет реализацию образовательных программ с применением ЭО и ДОТ следующим образом:

- при первом посещении студентом Центра по работе со студентами АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» проводится работа по его первичному информационно-методическому сопровождению, включающему получение обучающимся информации о технологии обучения с применением ЭО и ДОТ, о порядке оплаты обучения, порядке отчисления, предоставления академического отпуска, льготах, предоставлении отсрочек оплаты, сроках обучения, выполнения работ и сдачи сессий, правилами оформления работ;

- занятия лекционного типа проводятся в форме онлайн-лекций;

- занятия практического (семинарского, лабораторного) типа проводятся в дистанционного формате;

- студент изучает учебно-методические материалы, выполняет необходимые задания, готовится к промежуточной аттестации. В процессе изучения материалов студент пользуется материалами Цифрового образовательного ресурса IPR SMART, размещенного в электронной информационно-образовательной системе вуза, иными учебными ресурсами свободного доступа;

- студент проходит промежуточную аттестацию в дистанционном формате.

- результаты обучения каждого студента оформляются на бумажных носителях в индивидуальной экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Для создания дополнительных условий доступа студентов и преподавателей к СДО, вебресурсам, Интернет-ресурсам, используются компьютерные аудитории любого корпуса Института, имеющие выход в Интернет.

В качестве допуска к промежуточной аттестации по дисциплине студентом в обязательном порядке выполняются следующие виды работ (в соответствии с учебным планом):

– курсовая работа (проект);

– контрольные, практические (лабораторные) работы;

– компьютерное тестирование на сайте дистанционного обучения;

– промежуточная аттестация по дисциплине (зачет, зачет с оценкой, экзамен).

В рамках обозначенного в индивидуальном учебном плане периода обучения (сроки промежуточной аттестации) студент вправе осваивать дисциплины в порядке, определяемом им самостоятельно. За студентом сохраняется право пройти промежуточную аттестацию по дисциплине также в период учебного года, после окончания которого неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одной или нескольким учебным дисциплинам образовательной программы или не прохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Все виды работ, кроме прохождения всех видов практик, оформляются и загружаются на сайт дистанционного обучения.

Порядок приема и зачисления студентов на обучение с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, порядок проведения итоговой аттестации регулируется соответствующими локальными нормативным актами Института.

В Институте не реализуются основные профессиональные образовательные программы исключительно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

4.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы является частью ОПОП ВО, разрабатываются и реализуются в соответствии с действующим ФГОС. Рабочая программа воспитания определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы вуза (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.). Она направлена на развитие личности; создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства; формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества, к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа РФ, к природе и окружающей среде.

Календарный план воспитательной работы содержит перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией и (или) в которых образовательная организация принимает участие, в соответствии с основными направлениями и темами воспитательной работы, выбранными формами, средствами и методами воспитания в учебном году или периоде обучения. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы входят в комплект ОПОП ВО и размещаются на сайте института (Приложение 6).

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса при реализации ОПОП ВО

ОПОП ВО направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, видам практик.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся методически обеспечена учебно-методическими материалами, входящими в состав комплексов методического обеспечения.

Каждый обучающийся имеет доступ к Цифровому образовательному ресурсу IPR SMART на основании лицензионного договора №14120/26Б от 01.06.2026 г.(договор с ООО «Ай Пи Эр Медиа»).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которойимеется доступ к сети Интернет. Доступ к Цифровому образовательному ресурсу IPR SMART возможен для обучающихся также в зале учебно-научной библиотеки ВИБ, в каждой компьютерной аудитории вуза. С целью обеспечения доступа обучающихся к Цифровому образовательному ресурсу IPR SMART в любой точке в вузе создана зона WF.

В Цифровом образовательном ресурсе IPR SMART размещены учебники и учебные пособия, монографии, справочные издания, периодические издания.

В ЭБС включены издания за последние 10 лет (по гуманитарным, социальным, экономическим наукам за последние 5 лет). Контент Цифрового образовательного ресурса IPR SMART ежемесячно обновляется новыми электронными учебными и периодическими изданиями (в т.ч. ВАК). Обучающиеся Института имеют доступ к более чем к 160 тыс. изданий, из которых более 34 тыс. изданий— учебные издания.

Все учебники и дополнительная литература Цифровом образовательном ресурсе IPR SMART доступны всем обучающимся вуза онлайн 24 часа в сутки.

Фонд учебно-научной библиотеки АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» содержит основную и дополнительную учебную, учебно-методическую, научную литературу, справочно-библиографические и периодические издания (в том числе и на электронных носителях) по всем дисциплинам реализуемой ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства».

Учебно-научная библиотека Института предоставляет своим пользователям следующие услуги:

- проведение библиотечно-библиографических занятий для обучающихся по основам информационной культуры;
- выдача и прием печатных изданий, организация выставок новых поступлений книг и периодических изданий, тематических выставок;
- организация информирования о новых поступлениях в библиотеку;
- выполнение консультаций и составление библиографических указателей по индивидуальным запросам читателей.

Наличие и состояние учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов, необходимых для реализации

В вузе создана электронная информационно-образовательная среда, которая включает в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающей освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Электронная информационно-образовательная среда предназначена для обеспечения информационной открытости Института в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации в сфере образования, а также организации образовательной деятельности Института и обеспечения доступа обучающихся и научно-педагогических работников к информационно-образовательным ресурсам.

Составными элементами электронной информационно-образовательной среды Института являются:

- внешний Цифровой образовательный ресурс IPR SMART;
- электронный каталог внутренней библиотечной системы;
- система электронной поддержки учебных курсов на базе программного обеспечения Moodle со встроенной подсистемой тестирования;
- Личный кабинет студента на базе 1с Битрикс;
- система тестирования на основе программного обеспечения;
- автоматизированная информационная система управления учебным заведением на базе 1С;
- корпоративная локально-вычислительная сеть Института;
- корпоративная почта;
- WI-FI связь;
- Облачная телефония;
- официальный сайт Института;
- официальные сообщества Института в социальных сетях «Вконтакте» и др.;
- система видеоконференцсвязи на основе Программного обеспечения для организации конференции;
-справочно-правовые системы «Консультант Плюс», «Гарант»;
-иные компоненты, необходимые для организации учебного процесса и

взаимодействия компонентов ЭИОС.

Электронная информационно-образовательная среда позволяет:

- обеспечить доступ всех участников образовательного процесса к учебным планам, рабочим программам дисциплин, программам практик, к изданиям электронной библиотечной системы и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксировать ход образовательного процесса, результаты промежуточной аттестации и результаты освоения образовательных программ обучающимися;

- проводить все виды занятий, процедуры оценки результатов обучения, реализацию которых предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- формировать электронное портфолио обучающегося, в том числе сохранять работы обучающегося, рецензии и оценки на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- организовать взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронного и (или) асинхронного посредством сети «Интернет».

Учебно-методическое обеспечение учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено на сайте АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» (http://volbi.ru/sveden/education/), в ЭИОС на платформе Moodle.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация программы направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

100 (не участвуют аспиранты и т.п.) процентов численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы бакалавриата, направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» и лиц, привлекаемых институтом к реализации данной программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины.

13,72 процентов численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы бакалавриата, направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» и лиц, привлекаемых институтом к реализации данной 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, направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства».

75,98 процентов численности педагогических работников института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности института на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП ВО

Материально-техническая база АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» постоянно модернизируется и обновляется. Для ведения образовательной деятельности есть все необходимое. Учебный процесс в Институте ведется на современной материально-технической базы который соответствует требованиям ФГОС ВО.

Процесс обучения осуществляется в учебном корпусе по адресу г. Волгоград, ул. Качинцев, 63.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО в Вузе действует учебная материально-техническая база, включающая в себя учебные аудитории для проведения учебных занятий, лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, учебно-научную библиотеку, читальный зал (с выходом в Интернет).

Структурные подразделения Вуза обеспечены единой локальной сетью. Имеются централизованные базы данных, доступ к которым обеспечивает сервер на базе домена.

Подведен высокоскоростной оптоволоконный Интернет, работает электронная почта, а также IP-телефония. Для взаимодействия с клиентами внедрена SRM система, работают чат-боты.

Соблюдая требования ФГОС ВО в Институте организованы помещения для самостоятельной работы обучающихся, с современной компьютерной техникой, с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Организация имеет необходимый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

В Институте разработан и утверждён Паспорт доступности объекта социальной инфраструктуры. Материально-техническая база Института позволяет широко использовать в учебном процессе компьютерные технологии обучения и мультимедийную наглядность.

Результаты самообследования материально-технической базы показывают, что в вузе созданы комфортные условия для сотрудников и студентов, полностью соответствующие требованиям ФГОС ВО по направлениям подготовки.

Медицинское обслуживание. В Институте работает медицинский кабинет, лицензированный ГУЗ «Поликлиника № 30», где созданы условия для оказания первичной доврачебной медико-санитарной помощи, ежегодно все сотрудники проходят профилактический осмотр.

Общественное питание. Для организации питания студентов и сотрудников заключен договор на оказание услуг по организации питания обучающихся и сотрудников АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Данная организация обслуживает АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» и несет ответственность за качество предоставляемой продукции и соблюдение санитарных норм. Работает буфет на 40 посадочных мест.

Внеучебная деятельность. В институте создана и эффективно используется материально-техническая база для внеучебной работы со студентами. В частности, материально - технически обеспечены условия культурно-эстетической деятельности обучающихся.

В институте - новый современный Концертный зал, имеется репетиционная комната для вокальной и вокально-инструментальной студий, в наличии - звуковоспроизводящая аппаратура, инструменты для вокально-инструментальной студии.

Физическая культура и спорт. Спортивная база представлена: тренажерным залом, оснащенным необходимым современным спортивным инвентарем и

оборудованием. Материально-техническая база отвечает требованиям образовательных стандартов. Институт располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебными планами и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержденного Приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245) оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

6.1. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованием Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 учебный процесс по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» обеспечен фондами оценочных материалов.

Фонд оценочных материалов представляет собой комплект методических материалов, нормирующих процедуру оценивания результатов обучения по всем видам учебной деятельности обучающихся. Фонд оценочных материалов нацелена установление соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательной программы, рабочих программ дисциплин, программ практик.

Фонд оценочных материалов включает:

– фонд оценочных средств учебной дисциплины, направленный для осуществление оперативного контроля и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) обучающихся в рамках учебной дисциплины и проведение промежуточной (семестровой) аттестации обучающихся по дисциплине

– фонд оценочных средств практик, предусмотренных учебным планом направления подготовки;

– фонд оценочных средств итоговой аттестации, содержащие оценочные материалы, позволяющие оценить степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ОПОП ВО соответствующего направления.

При составлении, согласовании и утверждении фонда оценочных материалов в обязательном порядке прослеживается его соответствие:

– ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата);

– основной профессиональной образовательной программе высшего образования и учебному плану направления подготовки 43.03.01 Сервис;

– рабочими программами дисциплин;

– целям и задачам видов практик;

– образовательным технологиям, используемым в преподавании данной дисциплины.

Анализ фондов оценочных материалов по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» показал, что в них представлены методические материалы, определяющие процедуру оценивая знаний, умений и владений, и задания, позволяющие выявить уровень сформированности компетенций, предусмотренных соответствующим ФГОС ВО.

Фонд оценочных материалов представлен в Приложении 7

6.2. Итоговая аттестация бакалавров

Итоговая аттестация (далее по тексту – ИА) выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы ВО в полном объеме.

Итоговая аттестация по направлению подготовки 43.03.01 Сервис включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. ИА проводится с целью определения сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата).

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (далее по тексту ЭК) во главе с председателем, состав которой утверждается приказом проректора по учебной работе и управлению качеством.

Выпускная квалификационная работа (далее по тексту – ВКР) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис представляет собой законченную разработку, в которой решаются задачи по:

организационно-управленческая деятельность:

- ✓ Участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, выбор оптимальных организационных решений;
- ✓ Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания4
- ✓ Участие в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов;

технологическая деятельность:

- ✓ Применение современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей;
- ✓ Проектирование процессов предоставления услуг сервисного предприятия, разработка решений по мониторингу и управлению качеством услуг;

сервисная деятельность:

- ✓ Разработка процесса предоставления услуг, в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших технологий.

Подготовка ВКР – завершающий этап обучения бакалавра, окончательно формирующий компетенции выпускника. ВКР демонстрирует умение обучающегося использовать полученные в институте теоретические знания для системного решения практических задач. ВКР выполняется на базе материалов производственной и преддипломной практик.

Программа итоговой аттестации, выполнение и защита выпускной квалификационной работы ОПОП ВО представлена в Приложении 8.

6.3. Требования к выпускной квалификационной работе

В процессе выполнения ВКР по направлению подготовки 43.03.01Сервис обучающийся должен показать, что он владеет достаточными теоретическими знаниями и навыками самостоятельного творческого решения поставленных задач, способен четко формулировать сущность задачи, принимать правильные решения и грамотно их обосновывать.

ВКР выполняется в виде рукописи с соответствующим иллюстрационным материалом и сопровождается необходимыми приложениями. Рукопись ВКР содержит:

– титульный лист;

– введение с указанием актуальности темы, целей и задач работы, определением методик и материала, использованных в ВКР;

– основную часть, содержащую анализ предметной области, описание основных этапов проектирования (адаптации, модернизации, внедрения) технологических операций, экономическое обоснование эффективности проекта;

– заключение, содержащее выводы и определяющее дальнейшие перспективы работы;

– список литературы.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям, устанавливаемым методическими указаниями по выполнению, оформлению и защите выпускных квалификационных работ.

Обучающемуся по согласованию с руководителем ВКР предоставляется право самостоятельного выбора темы с учетом ее актуальности и практической значимости; возможностью использования в ВКР материала, собранного в период прохождения производственной и преддипломной практик; интересами предприятия, на примере и базе которого пишется ВКР; планируемого места работы; научных интересов и т.д. Чтобы сориентировать обучающегося при выборе темы выпускающая кафедра выдает обучающемуся примерную тематику выпускных квалификационных работ.

На основании заявления обучающегося, приказом производится утверждение темы и назначается руководитель ВКР.

Руководство ВКР осуществляется профессорами, доцентами, старшими преподавателями и практическими работниками, имеющими ученую степень. В порядке исключения, руководство ВКР могут осуществлять практические работники, не имеющие ученой степени, но имеющие высшее образование и большой практический опыт работы в сфере сервиса.

ВКР защищается в экзаменационной комиссии. Программа ИА, требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки защиты ВКР, утвержденные научно-методическим советом Института, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ИА.

Оценка за ВКР выставляется ЭК с учетом мнения руководителя. Оригинальность текста ВКР должна быть не менее 51%.

При оценке ВКР учитываются:

– содержание работы;

– ее оформление;

– характер защиты.

Фонд оценочных средств по ИА представлен в программе итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) студентов-выпускников вуза на соответствие их подготовки ожидаемым результатам образования комплексно-ориентированной образовательной программы высшего образования.

По окончании публичной защиты проводится закрытое совещание членов ЭК, на котором обсуждаются результаты защиты, и выставляется окончательная оценка ВКР по четырех балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) а также принимается решение о присуждении квалификации выпускникам. В этот же день решение ЭК доводится до сведения обучающихся.

Методические рекомендации по выполнению и защите выпускных квалификационных работ представлены в Приложении 9.

7. Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Настоящая основная профессиональная образовательная программа является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья, обучающихся с ОВЗ, а также на основании рекомендаций Индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида (далее ИПРиА) или заключения психолого-медико-педагогической комиссии (далее ПМПК).

Создание безбарьерной среды в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций;
- другие нозологии (соматические заболевания, диабет и т.д.).

Образовательный процесс по образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения (в соответствии с ИПРиА или заключением ПМПК);

- по индивидуальному плану (в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося),

- с применением электронного обучения.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается до 15 человек.

В случае обучения, обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д.

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение в факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе; направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации. На официальном сайте АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» представлены федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные научно-педагогическими работниками института, обеспечен доступ для всех студентов.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств для приема-передачи учебной информации в доступных формах. Для обучающихся в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» с нарушением слуха учебная аудитория оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор), мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся здание оборудовано тактильными средствами. В лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата вход в здание института приспособлен для маломобильных групп населения и оборудован пандусом. Имеется кнопка-вызов сотрудника для оказания помощи с любой нозологией. Участки пола на путях движения перед входами на пандус имеет рифленую и/или контрастно окрашенную поверхность. Вдоль пандуса установлены ограждения с поручнями. Участки пола на путях движения на расстоянии перед входами на лестницы имеют предупредительную рифленую и/или контрастно окрашенную поверхность. Ступени лестниц сплошные, ровные, без выступов и с рельефной поверхностью. Ребро ступени имеет закругление. Входная площадка имеет навес, водоотвод. На прозрачной двери имеется яркая контрастная маркировка. Поверхность покрытия входной площадки твердое, не скользит. Ширина дверных и открытых проемов в стене, выходов из помещений и из коридоров на лестничную клетку не менее 0,9 м. Дверные проемы не имеют порогов и перепадов высот пола. В лекционных и учебных аудиториях предусмотрены учебные места с источником питания для индивидуальных технических средств. В наличии имеется п

Организована одна универсальная кабина (туалет). В кабине рядом с унитазом следует предусматривать пространство для размещения кресла-коляски, а также крючки для одежды, костылей и других принадлежностей. Установлена специализированная раковина и смесители.

Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещаются на уровне доступного входа, предусмотрен пандус для людей с ограниченными возможностями. В аудиториях имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья: опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. На первом этаже обустроена туалетная кабина доступная для маломобильных студентов.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

На открытой индивидуальной автостоянке около института выделено место для транспорта инвалидов, обозначенное спецзнаком.

Питание студентов осуществляется в буфете на 1 этаже. В буфете дверные проемы оборудованы в соответствии с требованиями для въезда инвалидной коляски, а так же выделены отдельные посадочные места для студентов с инвалидностью и ОВЗ.

В институте имеется медицинский кабинет, лицензированный ГУЗ «Поликлиника № 30». Медицинское обслуживание студентов осуществляется штатным медицинским сотрудником. Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

Для обеспечения взаимодействия и сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью институтом организовывается повышение квалификации для преподавателей и сотрудников института, работающих с инвалидами.

Итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и локальными нормативными актами.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи (продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут).

Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах. Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте института, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента. При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены утвержденным Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса».

Обучение с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий позволяет осуществлять качественное освоение инвалидами и лицами с ОВЗ программ высшего образования по различным направлениям подготовки путем:

- создания безбарьерной информационно-образовательной среды, обеспечивающей реализацию образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ и способствующей их социальной коммуникации и адаптации, вовлечению в жизнь общества, расширению возможностей их последующей занятости;
- обеспечения доступа инвалидов и лиц с ОВЗ к образовательным и иным информационным ресурсам;
- оказания информационно-методической поддержки, повышение квалификации и совершенствование профессиональной компетентности

педагогов, участвующих в образовательном процессе инвалидов и лиц с ОВЗ, нуждающихся в обучении на дому, с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;

- оказания поддержки семьям, воспитывающим инвалидов и лиц с ОВЗ.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

В целях получения объективной информации о результатах подготовки, обучающихся по основным образовательных программам высшего образования для анализа исполнения законодательства Российской Федерации в области образования, соответствия социальным и личностным ожиданиям, определения факторов и выявления изменений, влияющих на качество образования, в Институте функционирует внутренняя система оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Система внутренней оценки качества подготовки, обучающихся осуществляется в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» в рамках анализа результатов:

- текущего контроля обучающихся по дисциплинам;
- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ /проектов;
- итоговой аттестации выпускников.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся осуществляется через процедуры ежегодного:

- анкетирования обучающихся - в целях выявления, изучения, обсуждения и анализа их мнения по вопросам удовлетворенности качеством образования, условиями, содержанием, организацией образовательного процесса в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» в целом и отдельных дисциплин, и практик;
- опроса преподавателей (научно-педагогических работников и лиц, привлекаемых по договору гражданско-правового характера) института;
- опроса представителей работодателей, привлекаемых к реализации ОПОП ВО в целях выявления и изучения мнения о содержании и качестве соответствующей ОПОП ВО.

В целях оценки качества образовательных услуг институтом проводится мониторинг и систематические самообследования. Объектами мониторинга являются основные профессиональные образовательные программы;

- рабочие программы дисциплин (практик);
- качество работы НПР, участвующих в реализации основных образовательных программ;
- ресурсное обеспечение образовательной деятельности по основным образовательным программам;
- институциональные условия реализации основных образовательных программ.