

**Образовательное частное учреждение высшего образования  
«РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА»**

**Московский филиал РМАТ**

Факультет гостеприимства и туристской индустрии  
Кафедра менеджмента и индустрии гостеприимства

Одобрено  
Ученым Советом РМАТ  
25 июня 2025 г.  
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор РМАТ  
Е.Н.Трофимов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

Направление подготовки **43.03.03 – Гостиничное дело**

Профиль – **Организация гостиничной и ресторанной деятельности**

Нормативный срок освоения программы - 4 года

Формы обучения: очная, заочная

**Разработана на основе ФГОС ВО**

по направлению подготовки **43.03.03 – Гостиничное дело**

(квалификация (степень) «бакалавр»),

утвержденного приказом Минобрнауки РФ от «08» июня 2017 г. № 515

Москва, 2025 год

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА</b> .....	1
Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1. Назначение образовательной программы.....	4
1.2. Нормативные документы .....	5
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ .....	6
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	6
- гостиницы и другие средства размещения, .....	6
- предприятия общественного питания;.....	6
- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; .....	7
- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; .....	7
- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; .....	7
- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.....	7
Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр гостиничного дела, определяются РМАТ совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса. ....	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС .....	7
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников .....	8
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	13
3.1. Объем программы .....	13
3.2. Формы обучения .....	13
3.3. Срок получения образования.....	13
3.5. Требования к абитуриенту .....	14
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	15
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части .....	15
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	15
<b>4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их         достижения</b> .....	20
<b>4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения</b> .....	23
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ основной профессиональной образовательной программы .....	28
5.1. Календарный учебный график.....	28
5.2. Учебный план .....	28

5.3. Организация практики.....	32
5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей), методические указания по освоению дисциплин (модулей), оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям). .....	34
5.5. Программы практик.....	35
5.6. Программы государственной итоговой аттестации .....	36
Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП.....	39
6.3. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.....	39
6.2. Применение образовательных технологий.....	39
6.3. Содержание ЭИОС и использование программного обеспечения .....	39
6.4. Материально-техническое обеспечение .....	40
6.5. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата .....	41
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	42
Матрица компетенций ОПОП РМАТ по направлению 07.03.03 "Гостиничное дело" - программы бакалавриата.....	42
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	48
Учебный план 07.03.03 "Гостиничное дело" высшее образование - программы бакалавриата .....	48
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	49
Календарный учебный график 07.03.03 "Гостиничное дело" направленности (профиля) «Организация гостиничной и ресторанной деятельности» высшее образование - программы бакалавриата.....	49
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников на соответствие их подготовки ожидаемым результатам образования компетентностно-ориентированной ОПОП	
Приложение 5. Аннотации рабочих программ и рабочие программы дисциплин	
Приложение 6. Программы практик	

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности «Организация гостиничной и ресторанной деятельности» и уровню высшего образования **бакалавриат** является комплексным методическим документом, реализации образовательных программ на основе соответствующего ФГОС ВО (далее – ОПОП, основная профессиональная образовательная программа) и с учетом профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускников. Образовательная программа (ОПОП) определяет основные положения, принципиальные требования к пороговым знаниям в начале освоения программы (требования к абитуриентам) и результатам ее освоения (набор компетенций).

ОПОП ВО бакалавриата направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело была разработана с учетом требований рынка труда при взаимодействии с руководителями предприятий сферы гостеприимства в части выбора основных и дополнительных видов профессиональной деятельности выпускника, формирования дисциплин вариативной части учебного плана, раскрывающего профессиональные компетенции и профиль реализуемой программы.

Главной целью реализации вузовской ОПОП ВО по направлению подготовки является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Срок освоения ОПОП ВО по направлению (уровень бакалавриат):

- очная форма обучения, включая последиplomный отпуск – 4 года.
- заочная форма обучения, включая последиplomный отпуск – 5 лет.

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки бакалавриата в зачетных единицах составляет 240 з.е. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, учебной, производственной и производственной (преддипломной) практик и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

Предшествующий уровень образования абитуриента для освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров – среднее (полное) общее образование или среднее профессиональное образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Язык образования: государственный язык Российской Федерации - русский.

Основная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации и реализации образовательного процесса подготовки бакалавра по направлению подготовки бакалавра по направлению и профилю, а также систему оценки качества подготовки выпускника.

## **1.2. Нормативные документы**

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от августа 2017 года №301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «8 » июня 2017 г. № 515 (с дополнениями и изменениями от 20.11.2020 г)

- Профессиональный стандарт, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 года № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

- Профессиональный, стандарт утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 года № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России

- Локальные акты РМАТ

- Устав Образовательного частного учреждения высшего образования «Российская международная академия туризма»

- Положение о Московском филиале РМАТ

## **РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются: деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, и организация деятельности предприятий общественного питания.

Выпускник может осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Основная цель ОПОП ВО МФ РМАТ: формирование у студентов личностных качеств, а также общекультурных и профессиональных компетенций, развитие навыков их реализации в деятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (бакалавр).

Направленность (профиль) программы бакалавриата «Организация гостиничной и ресторанной деятельности» конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на области профессиональной деятельности и сферу профессиональной деятельности выпускников, а так же тип задач и задачи профессиональной деятельности выпускников

#### **Типы задач профессиональной деятельности выпускников:**

организационно-управленческий (основной);  
технологический;  
сервисный;  
проектный;  
исследовательский.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников,** освоивших программу бакалавриата, являются:

- гостиницы и другие средства размещения,
- предприятия общественного питания;

- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;
- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;
- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;
- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр гостиничного дела, определяются РМАТ совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса.

## 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.007	Профессиональный стандарт «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),
2.	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)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, программ высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)			
1	Профессиональный стандарт «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),	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
2	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)	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания</p>

### 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности и (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
<p><b>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</b></p>	<p>Организационно-управленческая деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>- управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания,</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и</li> </ul>

			общественного питания
Технологическая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта;</li> <li>- применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания,</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	
Проектная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания,</li> <li>- услуги</li> </ul>	

		<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul>	<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы</li> </ul>
	<p>Сервисная деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами;</li> <li>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</li> <li>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания,</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы</li> </ul>

			<p>ресурсы,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>
	<p>Исследовательская деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- участие в разработке и внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания,</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности</li> </ul>

## **РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **3.1. Объем программы**

Программа бакалавриата в рамках направления подготовки реализуется без выделения профилей.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» объем программы за весь период обучения - 240 зачетных единиц (включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП).

Трудоемкость ОП по очной форме обучения за учебный составляет не более 70 зачетных единиц.

Освоение ОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 осуществляется по очной и заочной формам обучения.

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет не более **70 з.е.** Возможно освоение программы по ускоренной форме обучения по индивидуальному плану на базе среднего профессионального образования или высшего образования. При ускоренном обучении объем программы за один учебный год составляет не более **80 з.е.** в год.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском.

### **3.2. Формы обучения**

Очная, заочная

### **3.3. Срок получения образования**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

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

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

- при обучении по индивидуальному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

### **3.5. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании. Организация приема абитуриентов осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми актами Министерства науки и высшего образования и локальными нормативными документами РМАТ.

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы все универсальные и общепрофессиональные компетенции, установленные ФГОС по направлению «Гостиничное дело», а так же профессиональные компетенции, установленные МФ РМАТ.

В ОПОП установлены индикаторы достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций.

#### 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	<b>УК-1.</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>УК 1.1.</b> Умеет проводить исследования, использовать средства и методы работы с библиографическими источниками. Использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности и применять методы анализа и системного моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Оформлять результаты работ по сбору, синтезу, обработке и анализу данных. Использовать средства автоматизации и компьютерного моделирования. <b>УК 1.2.</b> Знает основные источники получения информации, включая нормативные, методические, справочные и реферативные источники. Сущность и значение информации в развитии современного информационного общества. Осознает опасности и угрозы, возникающие в этом процессе. Виды и методы проведения исследований с использованием системного подхода. Средства и методы работы с библиографическими источниками.

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p><b>УК 1.3.</b>  Владеет культурой мышления, способностью к синтезу, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения. Основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией, способностью работать с традиционными и графическими носителями информации, с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>
Разработка и реализация проектов	<p><b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><b>УК 2.1.</b>  Умеет использовать нормативные правовые акты в своей деятельности. Действовать с соблюдением правовых норм и реализовывать антикоррупционные мероприятия.</p> <p><b>УК 2.2.</b>  Знает требования действующих сводов правил и санитарных норм. Требования антикоррупционного законодательства.</p> <p><b>УК 2.3.</b>  Владеет способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы, понимать роль творческой личности в развитии среды обитания и культуры общества, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач</p>
Командная работа и лидерство	<p><b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p><b>УК 3.1.</b>  Умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.</p> <p><b>УК 3.2.</b>  Знает профессиональный, деловой, финансовый и законодательный контекст интересов общества. Основы взаимодействия со специалистами смежных областей.</p> <p><b>УК 3.3.</b>  Владеет готовностью к кооперации с коллегами, работе в творческом коллективе, знанием принципов и методов организации и управления малыми коллективами.</p>

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникация	<p><b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p><b>УК 4.1.</b> Умеет участвовать в представлении созданных работ на общественных обсуждениях, согласующих инстанциях. Грамотно представлять замысел, передавать идеи и предложения в ходе совместной деятельности средствами устной и письменной речи.</p> <p><b>УК 4.2.</b> Знает: Государственный(е) и иностранный(е) язык(и). Язык делового документооборота.</p> <p><b>УК 4.3.</b> Владеет способностью логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь. Лексическими основами одного из иностранных языков международного общения на уровне, обеспечивающем устные и письменные межличностные и профессиональные коммуникации.</p>
Межкультурное взаимодействие	<p><b>УК-5.</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p><b>УК 5.1.</b> Умеет использовать основы исторических и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции. Уважительно и бережно относиться к архитектурно-градостроительному и историческому наследию, культурным традициям, терпимо воспринимать социальные и культурные различия.</p> <p><b>УК 5.2.</b> Знает роль гуманистических ценностей для сохранения и развития современной цивилизации. Понимает значимость гуманистических ценностей для сохранения и развития современной цивилизации,</p> <p><b>УК 5.3</b> Владеет пониманием социальной значимости своей будущей профессии, высокой мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности, к повышению уровня профессиональной компетенции. Готовностью принять на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и самому себе; готовностью к социальному взаимодействию на основе принятых в обществе нравственных и правовых норм, готовностью проявлять уважение к людям, толерантности к другим культурам и точкам зрения, уважительное и бережное отношение к архитектурному и историческому наследию, культурным традициям.</p>

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<b>УК-6.</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p><b>УК 6.1.</b> Способен участвовать в мероприятиях по повышению квалификации и продолжению образования в мастер-классах, проектных семинарах и научно-практических конференциях.</p> <p><b>УК 6.2.</b> Знает роль личности в устойчивом развитии полноценной среды жизнедеятельности и культуры общества.</p> <p><b>УК 6.3.</b> Владеет пониманием картины мира как взаимодействия функционально-процессуальной деятельности человека и предметно-пространственных условий ее осуществления. Готовностью к саморазвитию, повышению квалификации и мастерства, умением ориентироваться в быстроменяющихся условиях</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<b>УК-7.</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p><b>УК 7.1.</b> Умеет использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Способен заниматься физической культурой и спортом.</p> <p><b>УК 7.2.</b> Знает здоровьесберегающие технологии.</p> <p><b>УК 7.3.</b> Владеет средствами самостоятельного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
Безопасность жизнедеятельности	<b>УК-8.</b> Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития	<p><b>УК 8.1.</b> Умеет оказать первую помощь в случае чрезвычайной ситуации. Использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, а также методы и способы экологической защиты, создания и восстановления условий экологической безопасности жизнедеятельности; соблюдать основные требования информационной безопасности, защиты природной среды.</p> <p><b>УК 8.2</b> Знает содержание требований обеспечения безопасных условий и поведения в условиях</p>

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	чрезвычайных ситуаций, обеспечения устойчивого развития общества. <b>УК 8.2.</b> Владеет основными методами защиты человека от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<b>УК-9.1.</b> Знает основные положения и методы экономической науки и хозяйствования, их юридическое отражение и обеспечение в российском законодательстве; современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков; роль государства в согласовании долгосрочных и краткосрочных экономических интересов общества. <b>УК-9.2.</b> Использует экономические знания для понимания движущих сил и закономерностей исторического процесса, анализа социально значимых проблем и решения социальных и профессиональных задач. <b>УК-9.3.</b> Находит эффективные организационно-управленческие решения, самостоятельно осваивает прикладные экономические знания, необходимые для работы в профессиональной сфере.
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<b>УК-10.1.</b> Знает понятие и признаки коррупции, направления противодействия коррупции, сущность профессиональной деформации. <b>УК-10.2.</b> Выявляет и дает оценку коррупционного поведения и содействует его пресечению. <b>УК-10.3.</b> Владеет нетерпимым отношением к коррупционному поведению, уважительным отношением к праву и закону.

#### 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-ОПК 1.3.Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) ОПК-3.3. Владеет способностью организовывать свою деятельность и деятельность сотрудников гостиничных и ресторанных предприятий с целью обеспечения качества

Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные решения. ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Право	ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК 7.3 Владеет навыками выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

<p>Информационные технологии для профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК 8.1 знает принципы работы современных информационных технологий  ОПК 8.2 умеет применять информационные технологии в тактическом управлении процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации  ОПК 8.3. обеспечивает с помощью современных информационных технологий непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие организации</p>
--	---	--

### 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции (ПК) определяются РМАТ на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Управление	<b>ПК-1.</b> Способен осуществлять управление ресурсами и Персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ опыта областей профессиональной деятельности и (или) сфер профессиональной деятельности

<p>Управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Управление</p>	<p><b>ПК 2</b> Способен обеспечивать обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК -2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК -2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК -2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ опыта областей профессиональной деятельности и (или) сфер профессиональной деятельности</p>
---	---	-------------------	--	---	---

<p>Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта</p> <p>Применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания;</p> <p>Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Технологии</p>	<p><b>ПК -3.</b> Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПК -3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПК -3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <p>ПК -3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ опыта областей профессиональной деятельности и (или) сфер профессиональной деятельности</p>
--	--	-------------------	---	---	---

<p>Проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Разработка и Реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>	<p>Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания;</p> <p>Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Проектная деятельность</p>	<p><b>ПК -4.</b> Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</p>	<p>ПК -4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>ПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>ПК -4.3. Участвует в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>	<p>33.007</p> <p>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>33.008.</p> <p>Руководитель предприятия питания</p> <p>Анализ опыта областей профессиональной деятельности и (или) сфер профессиональной деятельности</p>
---	--	-------------------------------	---	---	---

Управление оказанием услуг организаций сферы Гостеприимства и/или общественного питания Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественно питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и/или общественно питания	Управление	<b>ПК-5.</b> Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного	ПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений. ПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.	33.00.7 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц  33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта  WSR компетенции «Администрирование отеля», «Ресторанный сервис» Анализ опыта областей профессиональной деятельности и (или) сфер профессиональной деятельности
--	--	------------	---	--	--

### Матрица компетенций

Матрица компетенций – документ в виде таблицы, содержащий принципиальный набор компетенций, их текстовые формулировки, характеризующие определенные качества деятельности студента, соответствующие уровням компетенций, имеющихся у него. Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате основания ОПОП по направлению подготовки «Гостиничное дело», представлена в Приложении 1.

## **РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП и формируется на учебный год на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки к срокам освоения ОПОП и учебного плана.

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ОПОП ВО по направлению подготовки, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график групп, обучающихся позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС ВО по видам учебной работы, перечню дисциплин, объему нагрузки студентов с учетом организации сессий.

Представлен в Приложении 3.

### **5.2. Учебный план**

Учебный план ОПОП по направлению подготовки «Гостиничное дело» полностью отражает требования ФГОС ВО к структуре ОПОП по данному направлению и обеспечивает логическую последовательность ее освоения при условии формирования всей совокупности компетенций.

Учебный план состоит из трех блоков:

Блок 1. Дисциплины (модули),

Блок 2. Практики,

Блок 3. Государственная итоговая аттестация.

Включает базовую (обязательную) часть и вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений и обеспечивающую реализацию направления «Гостиничное дело» и направленности профиля «Организация гостиничной и ресторанной деятельности».

В учебном плане указана общая трудоемкость ОПОП и отдельных дисциплин, практик и итоговой государственной аттестации в зачетных единицах и часах.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся в учебном плане аудиторная нагрузка (лекции и практические занятия) гибко сочетается с внеаудиторной нагрузкой (самостоятельной работой студентов).

Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ОПОП ВО осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением запросов работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данному профилю. В связи с этим для каждого

нового набора разрабатывается учебный план года набора и утверждается Вузом.

Учебный план представлен в Приложении 2.

Все дисциплины практики и ГИА направлены на реализацию результатов обучения определяемых компетенциями. Дисциплины обязательной части участвуют в реализации универсальных и общепрофессиональных компетенций. Дисциплины вариативной части участвуют в реализации профессиональных и универсальных компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам отражена в Матрице компетенций (Приложение 1).

Блок 2 «Практики» относится к базовой и вариативной частям программы, включает все виды учебной и производственной практик.

*Типы учебной практики:*

- ознакомительная практика;
- исследовательская практика.

*Типы производственной практики:*

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы, который в полном объеме относится к базовой части программы, и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 1

Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	198
Блок 2	Практика	33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном РМАТ. Для инвалидов и лиц с ОВЗ РМАТ устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата.

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 45 процентов общего объема программы бакалавриата.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а так же универсальных компетенций.

Часть, формируемая МФ РМАТ, включает дисциплины, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, устанавливаемых МФ РМАТ и универсальных компетенций.

С целью обеспечения выполнения требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы - обеспечение развития у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств при проведении учебных занятий, а также в сочетании с внеаудиторной работой в Академии обеспечивается:

- пробуждение у обучающихся интереса к профессиональной деятельности;
- эффективное усвоение учебного материала;
- самостоятельный поиск обучающимися путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения);

- установление взаимодействия между студентами, обучение работать в команде, проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать право каждого на выражение своего мнения, уважать его достоинства;
- формирование у обучающихся мнения и отношения;
- формирование жизненных и профессиональных навыков;
- выход на уровень осознанной компетентности студента.

Некоторые виды форм организации занятий лекционного и семинарского типов, направлены на развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств:

Занятия лекционного типа	Проблемная лекция
	Лекция-визуализация
	Бинарная лекция (лекция-диалог)
	Лекция-провокация (лекция с заранее запланированными ошибками)
	Лекция-конференция
	Лекция-беседа
	Лекция-дискуссия
	Лекция с разбором конкретных ситуаций
	Мастер класс (показательная лекция)
Занятия семинарского типа	Деловые и ролевые игры
	Мозговой штурм
	Метод проектов
	Психологические и иные тренинги
	Групповая, научная дискуссия, диспут
	Дебаты
	Кейс-метод
	Портфолио
	Семинар в диалоговом режиме (семинар - диалог)
	Разбор конкретных ситуаций
	Метод работы в малых группах (результат работы студенческих исследовательских групп)
	Круглые столы
	Мастер-классы
	Компьютерные симуляции
	Компьютерное моделирование и практический анализ результатов
Презентации на основе современных мультимедийных средств	

Основными методическими принципами развития у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств и др. являются:

тщательный подбор рабочих терминов, учебной, профессиональной лексики, условных понятий;

всесторонний анализ конкретных практических примеров управленческой и профессиональной деятельности, в котором обучаемые выполняют различные ролевые функции;

поддержание всеми обучаемыми непрерывного визуального контакта между собой;

выполнение на занятии одним из обучающихся функции руководителя, который инициирует обсуждение учебной проблемы;

активное использование технических учебных средств, в том числе слайдов, фильмов, роликов, видеоклипов, интерактивной доски, с помощью которых иллюстрируется учебный материал;

постоянное поддержание преподавателем активного внутригруппового взаимодействия, снятие им напряженности;

оперативное вмешательство преподавателя в ход дискуссии в случае возникновения непредвиденных трудностей, а также в целях пояснения новых для слушателей положений учебной программы;

интенсивное использование индивидуальных занятий (домашние задания творческого характера) и индивидуальных способностей в групповых занятиях;

осуществление взаимодействия в режиме строгого соблюдения сформулированных преподавателем норм, правил, поощрений (наказаний) за достигнутые результаты;

обучение принятию решений в условиях жесткого регламента и наличия элемента неопределенности информации.

МФ РМАТ при реализации ОПОП «Организация гостиничной и ресторанной деятельности» обеспечивает инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

### **5.3. Организация практики**

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практика.

В программе бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

ознакомительная практика;

исследовательская работа (получение первичных навыков исследовательской работы);

б) производственная практика:

проектно-технологическая практика;

организационно-управленческая практика;  
сервисная практика;  
исследовательская работа;  
преддипломная практика.

Практики может реализовываться в дискретной форме по периодам проведения практик в соответствии с календарным графиком.

Учебные и производственные практики являются обязательным и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Конкретные виды учебных и производственных практик, продолжительность отдельных видов практик и сроки их проведения определяются программами практик (Приложение). Цели и задачи, программы и формы отчетности устанавливаются программой по каждому виду практики.

Практики проводятся в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Аттестация по итогам практики проводится на основании отчета обучающегося о прохождении практики. Форма отчета устанавливается программой практики. По результатам практики проводится аттестация, определяется уровень освоения компетенций и выставляется дифференцированная оценка.

Разделом учебной и производственной практики может являться научно-исследовательская работа обучающегося. В случае ее наличия при разработке программы научно-исследовательской работы Московский филиал РМАТ предоставляет обучающимся возможности:

изучать специальную литературу, достижения отечественной и зарубежной науки в соответствующей области знаний;

участвовать в проведении научных исследований или выполнении прикладных разработок;

осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации по теме (заданию);

составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);

выступать с докладами на конференциях, различных научных и общественных мероприятиях.

#### **5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей), методические указания по освоению дисциплин (модулей), оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям).**

ОПОП ВО включает рабочие программы всех учебных дисциплин как базовой, так и формируемой МФ РМАТ частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, а также методические указания по освоению дисциплин и оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам .

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки «Гостиничное дело»

В рабочих программах учебных дисциплин четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по основной общеобразовательной программе высшего образования направления подготовки.

Рабочая программа дисциплины (модуля) представляет собой нормативный документ образовательной организации, разрабатывается на основе ФГОС ВО и утвержденного Образовательной организацией календарного учебного графика и учебного плана, и включает в себя:

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

- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Аннотации рабочих программ дисциплин выставляются на официальном сайте МФ РМАТ. Рабочие программы представляются в электронной информационной образовательной среде.

## 5.5. Программы практик

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Каждая программа учебных и производственных практик, включая преддипломную, разрабатывается на основе ФГОС ВО по направлению подготовки согласно утвержденному календарному учебному графику и учебному плану.

Программа практики включает в себя:

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

Могут быть включены в состав программы практики также иные сведения и (или) материалы.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике входит в состав соответствующей программы практики и включает в себя:

- перечень компетенций и индикаторов их достижений;
- контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков.

В основе проектирования основной профессиональной образовательной программы лежит компетентностный подход. Фонды оценочных средств для контроля уровня освоения и качества полученных знаний и приобретенных компетенций формируются образовательными организациями.

## **5.6. Программы государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Задачи ГИА:

- определить соответствие результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- оценить уровень теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- закрепить опыт работы со специализированной литературой, поиска и обработки научной информации;
- оценить навыки к самостоятельной работе бакалавра;
- оценить рациональность подходов к решению профессиональных проблем;
- закрепить навыки принятия самостоятельных решений по вопросам деятельности;
- закрепить опыт проведения научных исследований;
- сформировать чувство ответственности за выполнение порученной работы, ее качество и сроки выполнения

Итоговая государственная аттестация в МФ РМАТ по направлению «Гостиничное дело» включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. ГИА включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

При формировании программы ГИА РМАТ совместно с работодателями, определены наиболее значимые для профессиональной деятельности результаты обучения (из полного списка результатов обучения по образовательной программе) в качестве необходимых для присвоения установленной квалификации с учётом требований к профессиональным

компетенциям в соответствии с выбранными профессиональными стандартами и содержанием квалификационных испытаний (при наличии системы оценки профессиональной квалификации на входе в профессию). РМАТ совместно с представителями отрасли разработала оценочные средства для проверки, сформированности профессиональных навыков, включенных в состав требований к профессиональным компетенциям, установленным образовательной программой.

Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой государственной итоговой аттестации, Методическими указаниями по выполнению выпускных квалификационных работ в РМАТ, разработанных на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений, утвержденного Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС ВО в части требований к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата.

В Программу государственной итоговой аттестации входят:

- требования к выпускной квалификационной работе, порядку ее выполнения и защиты, в том числе критерии оценки результатов выполнения и защиты ВКР и порядок подачи и рассмотрения апелляций.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- контрольные вопросы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Оценку результатов выполнения ВКР производят:

- руководитель – качество подготовленной к защите ВКР, поведенческий аспект (способность, готовность, самостоятельность, ответственность) студента в период выполнения работы;
- члены государственной экзаменационной комиссии – качество выполнения и защиты ВКР, качество освоения образовательной программы.

Оценку сформированности компетенций ВКР производят руководитель и члены ГЭК.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП**

### **6.3. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы**

Реализация основной образовательной программы бакалавриата по направлению «Гостиничное дело» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п. 4.4 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п.4.4 ФГОС.

### **6.2. Применение образовательных технологий**

При проведении учебных занятий МФ РМАТ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

### **6.3. Содержание ЭИОС и использование программного обеспечения**

В МФ РМАТ сформирована электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС), отвечающая требованиям п. 4.2.2 ФГОС ВО. Ведутся электронные портфолио обучающихся, в состав которых включаются: грамоты, дипломы, работы обучающихся (курсовые, контрольные, рефераты, расчетные задания и т.п.), рецензии и оценки на эти

работы.

Академия обеспечена необходимым комплектом специализированного лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

#### **6.4. Материально-техническое обеспечение**

РМАТ располагает соответствующей, действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных примерным учебным планом. Рекомендуемое материально-техническое

Учебные аудитории укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные и интерактивные доски, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы).

Проекционное оборудование предусмотрено для проведения всех лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана. Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, МФ РМАТ предусмотрены также помещения для самостоятельной работы, помещения для курсового проектирования и выполнения ВКР и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Для формирования у обучающихся практических навыков Мф РМАТ располагает специально оборудованным учебно-тренинговым центром (лабораториями) «Гостиничный номер»; «Лаборатория ресторанного обслуживания», «Лаборатория технологии приготовления пищевых продуктов».

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав

определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Каждому обучающемуся по основной образовательной программе обеспечен доступ к изданиям периодической печати по профилю программы.

### **6.5. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой МФ РМАТ принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата МФ РМАТ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников МФ РМАТ.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП. Внешняя оценка осуществляется посредством получения отзывов руководителей практик от предприятий и опросов работодателей.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Матрица компетенций ОПОП РМАТ по направлению 07.03.03 "Гостиничное дело" - программы бакалавриата

Индекс	Содержание
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:
Б1.О.01.04	Правоведение
Б1.О.01.06	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:
Б1.О.02.06	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)
Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:
Б1.О.01.05	Информатика
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:
Б1.О.02.03	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания
Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:
Б1.О.04.04	Технологии продаж и продвижения в гостиницах и предприятиях питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:
Б1.О.01.02	Философия
Б1.О.01.05	Информатика
Б1.О.02.03	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания
Б1.О.03	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело"

	Организационно-управленческий модуль:
Б1.О.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства
Б1.О.06	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Исследовательский модуль:
Б1.О.06.01	Маркетинговые исследования в гостиницах и предприятиях питания
Б1.УОО.13	Методы исследовательской деятельности
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений
Б1.О.01.04	Правоведение
Б1.О.01.06	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Б1.О.02.06	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Презентация гостиничного продукта (на английском языке)
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:
Б1.О.01.03	Иностранный язык
Б1.О.01.09	Русский язык и культура речи
Б1.О.01.11	Межкультурные коммуникации на иностранном языке
Б1.О.05.01	Профессиональный иностранный язык
Б1.УОО.ДВ.03.01	Французский язык
Б1.УОО.ДВ.03.02	Испанский язык
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:
Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.01.02	Философия
Б1.О.01.08	География
Б1.О.01.10	Социология
Б1.УОО.05	География туристских дестинаций стран мира
Б1.УОО.11	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства
Б1.УОО.12	Психология делового общения в гостиничном деле
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Памятники мирового культурного наследия (на иностранном языке)
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в

	течение всей жизни	
Б1.О.02.05	Тайм-менеджмент и проектирование траектории профессионального развития	
Б1.УОО.12	Психология делового общения в гостиничном деле	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Б1.О.01.12	Физическая культура и спорт	
Б1.УОО.ДВ.01.01	Спортивный туризм и ориентирование	
Б1.УОО.ДВ.01.02	Фитнес аэробика	
Б1.УОО.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
Б1.О.01.07	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.УОО.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства	
Б1.УОО.16	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
Б1.О.01.05	Информатика	
Б1.О.02.03	Информационные технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.02.04	Инновации в гостиницах и предприятиях питания	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.01	Менеджмент гостеприимства	
Б1.О.02.02	Основы гостеприимства	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
Б1.О.02.05	Тайм-менеджмент и проектирование траектории	

		профессионального развития	
	Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:	
	Б1.О.04.01	Организация обслуживания в гостиничных комплексах	
	Б1.О.04.02	Организация производства на предприятиях питания	
	Б1.О.04.03	Основы технологии приготовления пищи	
	Б1.О.05	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Сервисный модуль:	
	Б1.О.05.01	Профессиональный иностранный язык	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
	ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
	Б1.О.01.08	География	
	Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
	Б1.О.02.02	Основы гостеприимства	
	Б1.О.04.04	Технологии продаж и продвижения в гостиницах и предприятиях питания	
	Б1.О.06.01	Маркетинговые исследования в гостиницах и предприятиях питания	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
	Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
	Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:	
	Б1.О.02.07	Экономика гостиничных предприятий	
	Б1.О.02.08	Экономика предприятий общественного питания	
	Б1.О.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)	
	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
	Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
	Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	
	Б1.О.01.04	Правоведение	
	Б1.О.01.06	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	
	ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	
	Б1.О.01	Общеобразовательный цикл:	

	Б1.О.01.07	Безопасность жизнедеятельности		
	Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:		
	Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:		
	Б1.О.04.02	Организация производства на предприятиях питания		
	Б1.О.04.03	Основы технологии приготовления пищи		
	Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)		
	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы		
УК-9		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
	Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:		
	Б1.О.02.07	Экономика гостиничных предприятий		
	Б1.О.02.08	Экономика предприятий общественного питания		
	Б1.О.03	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Организационно-управленческий модуль:		
	Б1.О.03.01	Финансово-экономический анализ в индустрии гостеприимства		
	Б2.О.02(У)	Учебная практика (исследовательская практика)		
	Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)		
	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы		
		Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессионально й сфере		
	Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:		
	Б1.О.04.01	Организация обслуживания в гостиничных комплексах		
	Б1.УОО.03	Экологический менеджмент в гостиницах и предприятиях питания		
	Б1.УОО.06	Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства		
	Б1.УОО.07	Организация обслуживания на предприятиях питания		
	Б1.УОО.17	Технологии и организация деловых мероприятий (MICE)		
	Б1.УОО.18	Организация гостиничного производства		
	Б1.УОО.ДВ.02.01	Кухни народов мира		
	Б1.УОО.ДВ.02.02	Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства		
	Б2.УОО.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)		
	Б2.УОО.03(П)	Производственная практика (сервисная практика)		
	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы		
		Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания		
	Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:		
	Б1.О.02.06	Конфликтология в гостиницах и предприятиях питания		
	Б1.УОО.02	Управление качеством в гостиницах и предприятиях питания		
	Б1.УОО.10	Управление персоналом в индустрии гостеприимства		
	Б1.УОО.12	Психология делового общения в гостиничном деле		
	Б1.УОО.15	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов		
	Б1.УОО.18	Организация гостиничного производства		

Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)		
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)		
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы		
Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания			
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:		
Б1.О.02.01	Менеджмент гостеприимства		
Б1.О.04	Цикл направления подготовки "Гостиничное дело" Технологический модуль:		
Б1.О.04.02	Организация производства на предприятиях питания		
Б1.УОО.11	Корпоративная социальная ответственность в индустрии гостеприимства		
Б1.УОО.16	Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий индустрии гостеприимства		
Б2.УОО.03(П)	Производственная практика (сервисная практика)		
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)		
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы		
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы		
Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного			
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:		
Б1.О.02.07	Экономика гостиничных предприятий		
Б1.О.02.08	Экономика предприятий общественного питания		
Б1.УОО.01	Основы организации туристской индустрии		
Б1.УОО.14	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания		
Б2.УОО.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)		
Б2.УОО.04(П)	Производственная практика (исследовательская практика)		
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)		
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы		
Способен проектировать объекты профессиональной деятельности			
Б1.О.02	Общепрофессиональный цикл:		
Б1.О.02.04	Инновации в гостиницах и предприятиях питания		
Б1.УОО.04	Бизнес-планирование в гостиницах и предприятиях питания		
Б1.УОО.05	География туристских дестинаций стран мира		
Б1.УОО.08	Проектирование объектов индустрии гостеприимства		
Б1.УОО.09	Управление проектами гостиничных и ресторанных предприятий		
Б1.УОО.13	Методы исследовательской деятельности		
Б2.УОО.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)		
Б2.УОО.05(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)		
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы		
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы		

**Учебный план  
07.03.03 "Гостиничное дело"  
высшее образование - программы бакалавриата**

**Календарный учебный график**  
**07.03.03 "Гостиничное дело" направленности (профиля) «Организация гостиничной и ресторанной деятельности» высшее образование - программы бакалавриата**

