

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Грызлова Алена Фёдоровна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 23.04.2026 10:00:01  
Уникальный программный идентификатор:  
def4c1aae4956ccb60c796114b0245db1bc83492776b2fb6b418be863d2dac15

**Автономная некоммерческая организация высшего образования  
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ ИНСТИТУТ г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»**

**Согласовано:**  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Тихон М.Э.

**Утверждаю:**  
Ректор  
\_\_\_\_\_ Грызлова А.Ф.

«25» марта 2026 г.

«25» марта 2026 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**  
43.03.03  
**ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**Направленность (профиль)**  
**Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе**

**Квалификация выпускника**  
**Бакалавр**

**Формы обучения**  
**заочная, очно-заочная**

Санкт-Петербург  
2026

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) направленность (профиль) «Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 282н, профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 281н.

**Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета института.**

Протокол № 3 от 25 марта 2026 г.

Работодатель:

ООО «Производственная компания «Император»

Управляющий А.В. Дементьев

## СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы	
4	
1. Общие положения .....	4
1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль), формы обучения, срок получения образования .....	4
1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам .....	5
1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы .....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы.....	7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.....	7
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	8
3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы .....	9
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....	10
4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	10
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения.....	12
4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения.....	13
5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования .....	15
6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе .....	19

## II. Приложения

Учебный план

Календарный учебный график

Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы практик

Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации)

Фонды оценочных средств дисциплин (модулей), практик, ГИА

Методические материалы (для выполнения курсовых работ (проектов); лабораторных работ, выполнения выпускной квалификационной работы и т.п.)

Рабочая программа воспитания Календарный план воспитательной работы

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на рабочие программы практик

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

10

## **I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы**

### **1. Общие положения**

#### **1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль), формы обучения, срок получения образования**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе» (далее - ОПОП, программа бакалавриата), разработана с учётом профессиональных стандартов, 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, иных источников, а также материально-технических и кадровых требований, представленных во ФГОС ВО.

Целью основной профессиональной образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО 43.03.03 «Гостиничное дело» и профессиональными стандартами.

В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) программы «Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе» является:

- формирование у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих ему успешно работать в сфере услуг, умеющего решать нестандартные задачи, принимать организационно-управленческие решения, готового работать в команде и нести ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений;
- формирование у студентов понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности в сфере услуг;
- формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

Цели образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) программы «Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе» в области воспитания:

- развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту, целеустремлённости, организованности, трудолюбия, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели;
- воспитание патриотизма, духовности, гражданственности, социальной мобильности, готовности к принятию активной жизненной позиции в условиях

современного общества;

- воспитание ответственности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) имеет направленность (профиль) направленность (профиль) «Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очно-заочной и заочной формах обучения. При реализации образовательной программы могут применяться элементы электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Срок получения образования по программе бакалавриата, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) составляет: в очно-заочной и заочной форме обучения - 4 года 6 месяцев.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

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

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, определяется учебным планом (Приложение 1).

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

## **1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Выпускнику программы бакалавриата «Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе» присваивается квалификация бакалавр.

## **1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы**

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки от 8 июня 2017 г. № 515 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки

43.03.3 Гостиничное дело»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 281н. «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

- локальные акты Российского университета кооперации, касающиеся организации образовательной деятельности.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы**

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

Выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность в областях:

33 Сервис, оказание услуг населению;

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

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно-управленческий, сервисный

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной

деятельности выпускников:

Гостиницы и другие средства размещения.

Предприятия общественного питания.

Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания

## 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ пп	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности Наименование профессионального стандарта
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 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 07 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г. регистрационный № 37510)

## 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности

### ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно управленческий	Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Организационно управленческий	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
	Организационно управленческий	Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания,
	Сервисный	Обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания
	Сервисный	Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания

Соотношение обобщённых трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника (ТФ): \_\_\_\_\_

Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
33.007	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

33.008	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) <u>предприятия питания</u> В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами _____ В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) <u>предприятия питания</u> _____
--------	---	--

### 3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков (з.е.)
Блок 1	Дисциплины (модули)	197 з.е.
Блок 2	Практика	33 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9 з.е.
Объем программы бакалавриата		240 з.е.

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории России, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, основы российской государственности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме 2 з.е.;
- в рамках элективных дисциплин (модулей) в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся:

- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту;
- обязательные дисциплины (модули) по философии, истории России, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, основы российской государственности;

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией;

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

В Блок 2 «Практика» программы бакалавриата входят учебная и производственная практики (далее - практики):

1) типы учебной практики:

Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная практика

Б2.О.02(У) Учебная практика, практика по получению первичных навыков научно-исследовательской и проектной деятельности

2) типы производственной практики:

Б2.В.01(П) Производственная практика, организационно - управленческая практика

Б2.В.02(П) Производственная практика, сервисная практика

Б2.В.03(Пд) Производственная практика, преддипломная практика

В Блок 3 «Г осударственная итоговая аттестация» входят:

2) подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

#### 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

##### 4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Способен анализировать поставленную задачу, через выделение базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи УК-1.2 Способен сопоставлять и критически оценивать разные источники информации с целью выявления противоречий и поиска достоверных суждений, находить рациональные идеи для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых	УК-2.1 Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм

	норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии, на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде УК-3.2 Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата
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 логический и грамматический верно строить устную и письменную речь УК-4.2 Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и), осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества УК-5.2 Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям на основе знаний основных этапов развития России социально-историческом, этическом и философском контексте
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 формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения, применять методы и принципы саморазвития и самообразования для достижения поставленной цели УК-6.2 Способен понимать важность планирования перспективных целей на различные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	УК-7.1 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.2 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности,

	деятельности	соблюдает нормы здорового образа жизни
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для обеспечения устойчивого развития общества УК-8.2 Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, реализовывать меры защиты человека и среды обитания от негативных воздействий и оказывать первую помощь пострадавшим при чрезвычайных ситуациях

#### 4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Способен определять потребность, осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2 Способен использовать основные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Способен определять цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и осуществлять контроль их деятельности ОПК-2.2. Способен использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Способен организовать оценку качества оказания услуг учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, обеспечивать оказание услуг в соответствии с заявленным качеством ОПК-3.2. Способен обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП)
	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка,	ОПК-4.1. Способен осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка,

	организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	потребителей, конкурентов ОПК-4.2. Способен осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, а также продвижение услуг по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен рассчитывать, оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Способен экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия решений при осуществлении профессиональной деятельности и обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Способен осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области и обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями ОПК-6.2. Способен соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
	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 обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2. Способен соблюдать нормы и правила охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей

### 4.3 Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы	Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	ПК-1.1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом, оценивать и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей в	ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ПС 33.008 Руководитель

гостеприимства и общественного питания		организации сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечивать контроль эффективности их деятельности	материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ПК-1.2. Способен осуществлять формирование системы бизнес-процессов, предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, определять формы и методы контроля бизнеспроцессов, выявлять проблемы в системе контроля и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	предприятия питания
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	ПК-2 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-2.1. Способен осуществлять сбор и анализ данных о затратах, участвовать в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-2.2. Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ПС 33.008 Руководитель предприятия питания
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный				
Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе	Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания,	ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами, обеспечить процесс обслуживания с	ПК-3.1 Способен осуществлять переговоры с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью презентации гостиничного продукта и решения проблемных ситуаций ПК-3.2	Анализ отечественного и зарубежного опыта

использования передового российского и зарубежного опыта		учетом требований потребителей	Способен осуществлять обслуживание на основе разработанных внутренних стандартов и регламентов с учетом национальных и корпоративных особенностей потребителей	
Применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания	ПК-4 Способен разрабатывать и применять современные технологии и стандарты обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-4.1 Способен использовать оптимальные технологии и технологические процессы в гостинично-ресторанной деятельности в соответствии с требованиями потребителей ПК-4.2 Способен обеспечивать подготовку и прохождение процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения с учетом современных технических и технологических решений	Анализ отечественного и зарубежного опыта

## 5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования

Институт располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом. Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя специализированные аудитории, оборудованные для проведения занятий по информационным технологиям.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к

информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит обновлению (при необходимости).

В течение всего периода обучения обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Института, так и вне его.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Института, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Института отвечает квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

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

Не менее 10 процентов численности педагогических работников Института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Институтом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к

которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 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 (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Педагогические работники Института систематически проходят повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

В Институте созданы условия для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Официальный сайт Института имеет режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

Проведение текущей и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями может учитывать индивидуальные психофизические особенности (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

При проведении аттестации, в том числе государственной итоговой аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья в аудитории могут присутствовать ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание.

Места прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются с учетом состояния их здоровья и требований по доступности.

Материально-техническая база Института доступна для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: имеются съемные пандусы для перемещения лиц с ограниченными возможностями и инвалидов, находящихся в креслах-колясках, установлена кнопка вызова экстренной помощи.

## **6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе**

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

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик путем проведения периодического

анкетирования на степень удовлетворенности обучением в вузе.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности осуществляется в рамках оценки качества образовательной программы. Работодатели участвуют в разработке программы бакалавриата, что подтверждается рецензиями на основную профессиональную образовательную программу, на оценочные материалы. Образовательная программа проходит проверку на соответствия требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.