Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

ПРИНЯТА
Ученым советом
ФГБОУ ВО «Луганский
государственный университет
имени Владимира Даля»
« <u>25</u> » <u>04</u> 2025 года
протокол № <u>//</u>

the second second

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ректора
ФГБОУ ВО «Луганский государственный университет имени Владимира Даля» от « 15 » 05 2025 года
№ 58-09

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки, специальности)

«Гостиничная деятельность» (наименование профиля (специализации, программы) подготовки)

бакалавр

(квалификация: бакалавр/специалист/магистр)

очная, заочная

(форма обучения: очная, заочная, очно-заочная)

Северодонецк 2024

Лист согласования ОПОП ВО

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки <u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>, бакалаврская программа <u>«Гостиничная деятельность»</u> разработана кафедрой <u>экономики и управления</u>

Разработчики:
Разраоотчики: 1. Руководитель образовательной программы - <u>Бородач Юлия Викторовна, кандида</u>
экономических наук, доцент
(фамилия, имя, отчество, должность)
<u>«28» Ог</u> 20 <u>25</u> (подпись)
2. Непочатов Сергей Иванович, кандидат экономических наук, доцент
(фамилия, имя. отчество, должность)
«28» 02 2025
(подпись)
Рассмотрена на заседании кафедры управления инновациями в промышленности
протокол от « <u>03</u> » <u>03</u> 2025 г. № <u>4</u>
Врио завелиющего кафелрой Бородач Ю.В.
Врио заведующего кафедрой Бородач Ю.В.
Одобрена Ученым советом Северодонецкого технологического института (филиал)
протокол от « <u>19</u> » <u>03</u> 2025 г. № <u>¥</u>
Зам председателя Доло Бородач Ю.В.
Зам. председателя бородач Ю.В.
Рекомендована Учебно-методическим советом ЛГУ им. В. Даля
протокол от «22 » 2025 г. №
Председатель Клипаков Н.В.
Председатель (подпись)
The state of the s
Согласована Клипаков Н.
Проректор по учебной работе и цифровому развилием (подпись)
Проректор по учебной работе и цифровому развилием. « 22 » 2025 г.
(<u> </u>
Проректор по учебной работе и цифровому развилию
The state of the s

a first of

Аннотация основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и профиля «Гостиничная деятельность»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль «Гостиничная деятельность») разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021).

Данная основная профессиональная образовательная программа высшего образования представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и форм аттестации, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки. Образовательная программа разработана с учетом современного уровня развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

ОПОП ВО включает в себя рецензию (-и) работодателя (-ей) на основную профессиональную образовательную программу высшего образования, учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей), фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям), аннотации программ практик, программы практик, фонды оценочных средств по практикам, программу государственной итоговой аттестации, фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, характеристику условий, обеспечивающих реализацию образовательных технологий.

СОДЕРЖАНИЕ

Описание основной профессиональной образовательной программы высшего образования

- 1 Нормативная правовая база разработки ОПОП
- 2 Квалификация, присваиваемая выпускникам
- 3 Формы обучения по программе
- 4 Срок освоения программы
- 5 Объем (трудоемкость) программы
- 6 Область (-и) профессиональной сферы деятельности И профессиональной деятельности, выпускники, которых освоившие программу бакалавриата, МОГУТ осуществлять профессиональную деятельность
- 7 Тип (типы) задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники
- 8 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО
- 9 Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата
- 10 Направленность основной профессиональной образовательной программы высшего образования
- 11 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования
- 12 Организационно-педагогические условия реализации программы
- 13 Условия реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Приложение А. Рецензия (-и) работодателя (-ей) на основную профессиональную образовательную программу высшего образования

Приложение Б. Учебный план, календарный учебный график

Приложение В. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей)

Приложение Г. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Приложение Д. Аннотации программ практик

Приложение Е. Программы практик

Приложение Ж. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение И. Календарный план воспитательной работы

Приложение К. Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы

Приложение Л. Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы

ОПИСАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

1. Нормативная правовая база разработки ОПОП ВО

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012-ФЗ (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2023);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. № 245;

нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021);

Устав ФГОУ ВО «Луганский государственный университет имени Владимира Даля»;

локальные нормативные акты ФГОУ ВО «Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

- 2. Квалификация, присваиваемая выпускникам бакалавр.
- 3. Формы обучения по программе:
 - очная
 - заочная
- 4. Срок освоения программы (срок освоения ОП в годах указывается для конкретных форм обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки / специальности):
 - очная форма 4 года
 - заочная форма 4 года и 6 месяцев.

5. Объем (трудоемкость) ОПОП ВО

	Структура программы	ФГОС	Объем
		3++ (3.e.)	программы и ее
			блоков (з.е.)
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 180	201
Bilon 1	Обязательная часть	-	106
Блок 2	Практика	не менее 30	30

	Обязательная часть	-	6
	Часть ОПОП, формируемая	-	24
	участниками образовательных		
	отношений		
Блок 3	Государственная итоговая	не менее 9	9
Dilok 5	аттестация		
Итого п	о программе подготовки	240	240
бакалаври	ата		

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций. Формирование универсальных компетенций обеспечивают дисциплины (модули) и практики, включенные в обязательную часть программы и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 46,7 процентов общего объема программы.

Учебный план образовательной программы определяет перечень, трудоёмкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся, содержит календарный график учебного процесса (размещается в ЭИОС Университета).

В ОПОП приведены аннотации рабочих программ всех дисциплин учебного плана – приложение В. (размещаются в ЭИОС Университета).

Рабочие программы дисциплин (модулей) определяют объем, содержание, планируемые результаты, формы аттестации – приложение Г (размещаются в ЭИОС Университета).

Практическая подготовка обучающихся — форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.

Практикоориентированная подготовка обучающихся организована частично при реализации дисциплин, частично при реализации всех видов практик. В ОПОП приведены аннотации рабочих программ всех видов практик – приложение Д (размещаются в ЭИОС Университета).

Образовательной программой предусмотрены следующие типы учебной практики – учебная (ознакомительная практика).

Образовательной программой предусмотрены следующие типы производственной практики: производственная (сервисная) практика, производственная (организационно-управленческая) практика, производственная (проектно-технологическая) практика, производственная (преддипломная) практика.

Рабочие программы практик определяют объем, содержание, планируемые результаты, формы аттестации – приложение Е (размещаются в ЭИОС Университета).

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации (размещается в ЭИОС Университета) включает требования к выпускным квалификационным работам (объему, структуре, оформлению, представлению), порядку их выполнения, процедуру защиты выпускной квалификационной работы, критерии оценки результатов — приложение Ж.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы является частью ОПОП ВО, разрабатываются и реализуются в соответствии с действующим ФГОС ВО. Рабочая программа воспитания определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы (принципы, методологические цель. подходы, направления, формы, средства И методы воспитания, планируемые результаты и др.). Она направлена на развитие личности; создание условий самоопределения обучающихся ДЛЯ социализации основе ценностей социокультурных, духовно-нравственных И принятых российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства; формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к природе и окружающей среде.

Календарный план воспитательной работы содержит перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией (или) которых образовательная организация принимает соответствии участие, В основными направлениями и темами воспитательной работы, выбранными формами, средствами и методами воспитания в учебном году или периоде обучения.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы входят в комплект ОПОП ВО (размещаются в ЭИОС Университета) – приложения 3, И.

- 6. Область-(и) профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, в соответствии с п. 1.11 Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021), включает (-ют):
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и

дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания).

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.

- 7. Тип (типы) задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники, в соответствии с п. 1.12 федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021):
 - организационно-управленческий
 - проектный

8. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

	T.C.	
No	Код	Наименование
	профессионального	
п/п	стандарта	профессионального стандарта
Обла	асть профессионально	ри деятельности (1)
1	33.007	«Руководитель / управляющий гостиничным
		комплексом / 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)
	33.008	«Руководитель предприятия питания»,
		утвержденный приказом Министерства труда и
		социальной защиты Российской Федерации от 7 мая
		2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством
		юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г.,
		регистрационный № 37510)

9. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки (специальности) 43.03.03

«Гостиничное дело»

«1 остиничн	ое де			T		
Код и	Обобщенные		Трудовые функции		иии	
наименование	трудовые функции		трудова			
профессио- нального стандарта	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
33.007	В	Управление текущей деятельностью департаментов (отделов, служб)	6	Управление ресурсами департаментов (отделов, служб) гостиничного комплекса	B/01.6	6
		гостиничного комплекса		Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (отделов, служб) гостиничного комплекса	B/03.6	6
33.008	В	Управление текущей деятельностью департаментов (отделов, служб) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (отделов, служб) предприятия питания	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6 B/03.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (отделов, служб) предприятия питания	B/U3.0	6

- 10. Направленность основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Гостиничная деятельность».
- профессиональной 11. Планируемые результаты основной освоения образовательной программы образования компетенции высшего обучающихся, соответствии установленные федеральным В государственным образовательным стандартом высшего образования по

направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021).

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

•	1	V од и поручанаромна индикатара	
Наименование	Код и наименование	Код и наименование индикатора	
категории (группы)	универсальной	достижения универсальной	
универсальных	компетенции	компетенции	
компетенций			
Системное и	УК-1. Способен	УК-1.1. Применяет основы	
критическое	осуществлять поиск,	системного подхода;	
мышление	критический анализ и	последовательность и требования к	
	синтез информации,	осуществлению поисковой и	
	применять системный	аналитической деятельности для	
	подход для решения	решения поставленных задач.	
	поставленных задач	УК-1.2. Определяет и ранжирует	
		информацию, требуемую для	
		решения поставленной задачи;	
		УК-1.3. При обработке информации	
		отличает факты от мнений,	
		интерпретаций, оценок, формирует	
		собственные мнения и суждения,	
		аргументирует свои выводы, в том	
		числе с применением философского	
		понятийного аппарата:	
Разработка и	УК-2. Способен	УК-2.1. Формулирует проблему,	
реализация проектов	определять круг задач в	решение которой напрямую связано с	
	рамках поставленной цели	достижением цели проекта	
	и выбирать оптимальные	УК-2.2. Определяет задачи исходя из	
	способы их решения,	поставленной цели с учетом	
	исходя из действующих	действующих правовых норм,	
	правовых норм,	имеющихся ресурсов и ограничений	
	имеющихся ресурсов и	УК-2.3. В рамках поставленных задач	
	ограничений	определяет имеющиеся ресурсы и	
		ограничения, действующие правовые	
		нормы	
Командная работа и	УК-3. Способен	УК-3.1. Определяет свою роль в	
лидерство	осуществлять социальное	команде, исходя из стратегии	
	взаимодействие и	сотрудничества для достижения	
	реализовывать свою роль	поставленной цели	
	в команде	УК-3.2. Устанавливает и	
		поддерживать взаимодействие,	
		обеспечивающее успешную работу в	
		коллективе.	
		УК-3.3. Применяет навыки	
		социального взаимодействия в	
		профессиональной деятельности.	
Коммуникания	УК-4. Способен	УК-4.1. Выбирает стиль делового	
Коммуникация		<u> </u>	
	осуществлять деловую	общения на государственном языке РФ и иностранном языке в	
	коммуникацию в устной и	<u> </u>	
	письменной формах на	зависимости от цели и условий	
	государственном языке	партнерства; адаптирует речь, стиль	
1	Российской Федерации и	общения и язык жестов к ситуациям	

	1	
	иностранном(ых)	взаимодействия;
	языке(ах)	УК-4.2.Выполняет перевод деловых
		текстов с иностранного языка на
		государственный язык РФ и с
		государственного языка РФ на
		иностранный
		УК-4.3. Использует различные
		формы, виды устной и письменной
		коммуникации на государственном
		языке Российской Федерации и
		иностранном(ых) языке(ах).
Межкультурное	УК-5. Способен	УК-5.1. Интерпретирует историю
взаимодействие	воспринимать	России в контексте мирового
	межкультурное	исторического развития;
	разнообразие общества в	УК-5.2. Учитывает при социальном и
	социально-историческом,	профессиональном общении
	этическом и философском	историческое наследие и
	контекстах	социокультурные традиции
	Komiekeiux	
		1 * ' '
		этносов и конфессий, включая
		мировые религии, философские и
		этические учения;
		УК-5.3. Оценивает события в
		социально-историческом, этическом
		и философском контекстах.
Самоорганизация и	УК-6. Способен управлять	УК-6.1. Использует инструменты и
саморазвитие (в том	своим временем,	методы управления временем при
числе	выстраивать и	выполнении конкретных задач,
здоровьесбережение)	реализовывать	проектов, при достижении поставленных
здоровыесосрежение)	траекторию саморазвития	целей;
	на основе принципов	УК-6.2. Эффективно планирует и
	образования в течение	контролирует собственное время;
	всей жизни	использует знание о своих ресурсах и
	всси жизни	их пределах для саморазвития;
		анализирует собственную
		деятельность.
	УК-7. Способен	
	поддерживать должный	1
	· · · · •	здоровьесберегающие технологии
	• •	для поддержания здорового образа
	подготовленности для	жизни с учетом физиологических
	обеспечения полноценной	особенностей организма
	социальной и	УК-7.2. Использует основы
	профессиональной	физической культуры для
	деятельности.	осознанного выбора
		здоровьесберегающих технологий с
		учетом условий реализации
		социальной и профессиональной
		деятельности.
Безопасность	УК-8. Способен создавать	
		УК-8.1. Идентифицирует опасные и
жизнедеятельности	и поддерживать в	вредные факторы в рамках
	повседневной жизни и в	осуществляемой деятельности;
		or june in denientalistic in,
	профессиональной	УК-8.2. Выявляет проблемы,

	деятельности безопасные условия жизнедеятельности для	связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по
	сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	предотвращению чрезвычайных ситуаций; УК-8.3. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	восстановительных мероприятиях. УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; УК-9.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, способы профилактики коррупции, экстремизму и терроризму и формирования нетерпимого отношения к ним; УК-10.2. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму

Терроризму
Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
Кол и наименование
Кол и наименование индикатора достижения

Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения
общепрофессиональной	общепрофессиональной компетенции
компетенции	
ОПК-1.	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и
Способен применять	информационном обеспечении в организациях сферы
технологические новации и	гостеприимства и общественного питания;
современное программное	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические
обеспечение в сфере	новации в организациях сферы гостеприимства и общественного
гостеприимства и	питания;
общественного питания	ОПК-1.3. Использует современные информационно-
	коммуникационные технологии специализированное программное
	обеспечение в организациях сферы гостеприимства и
	общественного питания
ОПК-2.	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными
Способен обеспечивать	подразделениями организаций сферы гостеприимства и

общественного питания; ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-3. ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере порфессиональной деятельности услуг в избранной сфере профессиональной деятельности услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, организовывать продажи и помощью онлайн технологий; ОПК-4.2. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с степриимства и общественного питания, в том числе общественного питания, в том числе общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные
организаций сферы организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и помощью онлайн технологий; оПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания в сфере гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
гостеприимства и подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организаций сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания, в поримства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и помощью процесс ценообразования в сфере гостеприимства и помощью процесс ценообразования в сфере гостеприимства и помощью процесс ценообразования в сфере гостеприимства и процесс ценообразования в сфере гостеприимства и помощью п
общественного питания ОПК-3. Способен обеспечивать пребуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и помощью онлайн технологий; общественного питания ОПК-4.2. Осуществляет продажи и помощью онлайн технологий; общественного питания ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания, в том числе общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать общесс ценообразования в сфере гостеприимства и опродесс и енообразования в сфере гостеприимства и процесс и енообразования в сфере гостеприимства и процественного питания в сфере гостеприимства и процественного питания в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. 1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения птребуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности услуг в сфере гостеприимства и общественного питания услуг сферь гостеприимства и общественного питания изучение рынка, потребителей, конкурентов; оПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания оПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания оПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет ОПК-5. ОПК-5.1.Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания, в том числе общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Продесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Продесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
требуемое качество процессов потребителей и заинтересованных сторон; оказания услуг в избранной сфере профессиональной международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания потребителей, конкурентов; организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания общественного питания, в том числе в сети интернет ОПК-5. Способен принимать общест выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
сфере профессиональной деятельности услуг в сфере гостеприимства и общественного питания услуг сферь гостеприимства и общественного питания иследование рынка, потребителей, конкурентов; ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферь гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
деятельности услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-4. Способен осуществлять гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5.1.Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
ОПК-4. ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе общественного питания ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и помощью онлайн технологий; ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания, в том числе в сети интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и процесс ценообразования в сфере гостеприимства и процесс ценообразования в сфере гостеприимства и процесс принимать процесс принимать процесс принимать процесс процественного питания в сфере гостеприимства и процесс принимать процесс процественного питания в сфере гостеприимства и процесс принимать процесс принимать процесс процественного питания процественного питания, в том числе в сети принимать процественного питания, в том числе в сети процественного питания, в том числе в сети принимать процественного питания, в том числе в сети процественного питания, в том числе в сети процественного питания, в том числе в сети процественного питания питания процественного питания питания питания питания питания пит
исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с общественного питания ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания общественного питания общественного питания, в том числе в сети интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
организовывать продажи и продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и помощью онлайн технологий; общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и процесс принимать процесс проставляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
продвижение 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 ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
сферы гостеприимства и помощью онлайн технологий; общественного питания ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
общественного питания ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
Интернет ОПК-5. Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
ОПК-5. ОПК-5.1.Способен выполнять экономические расчеты, понимать Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
Способен принимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и
The state of the s
решения, обеспечивать ОПК-5.2.Способен выполнять сопоставление экономических
экономическую показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное
эффективность организаций решение
избранной сферы ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической
профессиональной эффективности производственной деятельности в сфере
деятельности зффективности произвооственной оелтельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы
их достижения
ОПК-6. ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет
Способен применять необходимую нормативно-правовую документацию для
законодательство Российской деятельности в избранной профессиональной области;
осуществлении профессиональной деятельности;
профессиональной
деятельности ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания
Способен обеспечивать потребителей услуг
безопасность обслуживания ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований
потребителей и соблюдение заинтересованных сторон на основании выполнения норм и
требований заинтересованных правил охраны труда и техники безопасности
сторон на основании
выполнения норм и правил
охраны труда и техники
безопасности
ОПК-8.1. Использует технические средства и информационные
Способен понимать технологии для поиска информации при решении
принципы работы профессиональных задач
тринципы работы профессиональных заоич опк-8.2. Понимает и реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач

технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

профессиональной деятельности

По 1	
	и выпускников и индикаторы их достижения
Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения
профессиональной компетенции	профессиональной компетенции
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности
Способен осуществлять управление	подразделений организации сферы гостеприимства и
ресурсами и персоналом департаментов	общественного питания и организует их выполнение;
(служб, отделов) организации сферы	ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и
гостеприимства и общественного	перспективное планирование потребностей
питания	департаментов (служб, отделов) организации сферы
	гостеприимства и общественного питания во всех
	типах ресурсов
ПК-2.	ПК-2.1. Формирует спецификацию услуг организаций
Способен применять технологии	сферы гостеприимства и общественного питания на
обслуживания с учетом технологических	основе современных технологий;
новаций в профессиональной сфере	ПК-2.2. Применяет современные технологии оказания
	услуг в организациях избранной профессиональной
	сферы, отвечающих требованиям потребителей по
	срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также
	требованиям безопасности
ПК-3.	ПК-3.1. Проводит анализ системы ценообразования
Способен применять современные	организаций общественного питания и тарифной
технологии ценовой и сбытовой	политики организаций сферы гостеприимства;
политики организаций сферы	ПК-3.2. Принимает участие в разработке ценовой и
гостеприимства	сбытовой политики организаций сферы
	гостеприимства, их структурных подразделений;
	ПК-3.3. Разрабатывает меры по совершенствованию
	ценовой и сбытовой политики предприятий сферы
	гостеприимств;
ПК-4.	ПК-4.1. Организует оценку экономической
Способен обеспечивать контроль и	эффективности деятельности организаций сферы
оценку эффективности деятельности	гостеприимства и общественного питания, их
департаментов (служб, отделов)	структурных подразделений;
организации сферы гостеприимства и	ПК-4.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-
общественного питания	процессов департаментов (служб, отделов)
	организаций сферы гостеприимства и общественного
	питания;
	ПК-4.3. Осуществляет выявление проблем в системе
	контроля и определение уровня эффективности
	деятельности департаментов (служб, отделов)
	организаций сферы гостеприимства и общественного
777.5	питания
ПК-5.	ПК-5.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет
Способен проектировать объекты	технико-экономическое обоснование проектов,
профессиональной деятельности	реализуемых организациями сферы профессиональной
	деятельности;
	ПК-5.2. Осуществляет процесс проектирования и
	реализации проектов в организациях избранной сферы
	профессиональной деятельности

Матрица компетенций

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б 1.	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7;
D 1.		УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5;
		ОПК-6; ОПК-7; УК-9; УК-10; ОПК-8; ПК-1;
		ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б 1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8;
Б 1.О	Обязательная часть	
		ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6;
E1 0 01		ОПК-7; УК-9; УК-10; ОПК-8; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О.01	История России	УК-1; УК-5
Б1.О.02	Философия	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.04	Русский язык в сфере	
	профессиональной	УК-4
	коммуникации	
Б1.О.05	Экономическая теория	ОПК-5; УК-9
Б1.О.06	Макроэкономика	ОПК-5; УК-9
Б1.О.07	История экономических	УК-9
	учений	
Б1.О.08	Микроэкономика	ОПК-5; УК-9
Б1.О.09	Математика	УК-1
Б1.О.10	Туристские ресурсы РФ	ОПК-4
Б1.О.11	Бизнес- информатика	УК-1; ОПК-1
F1 O 12	Безопасность	VV 9, OUV 7, OUV 9
Б1.О.12	жизнедеятельности	УК-8; ОПК-7; ОПК-8
Б1.О.13	Экономика гостиничного	ОПК-5; УК-9
Ы1.0.13	предприятия	
Б1.О.14	Введение в специальность	ОПК-4; ОПК-6
F1 O 15	Основы научных	VIC 1
Б1.О.15	исследований	УК-1
Γ1 Ω 16	Управление гостиничной	VIC 2. VIC 6. OHIC 2
Б1.О.16	деятельностью	УК-3; УК-6; ОПК-2
F1 O 17	Маркетинг гостиничной	OFFIC 4. FIIC 2
Б1.О.17	индустрии	ОПК-4; ПК-3
Б1.О.18	Региональная экономика	УК-9
Б1.О.19	Управление проектами	УК-2; ОПК-4
	Информационные системы	
Б1.О.20	и технологии в	
	управленческой	ОПК-1; ОПК-8
	деятельности	
Б1.О.21	Антикоррупционная	OTHE C. VIC 10
	политика	ОПК-6; УК-10
Б1.О.22	Физическая культура и	VIIC 7
	спорт	УК-7
Б1.О.23	Технология гостиничной	
	деятельности	ОПК-1; ОПК-3; ПК-2; ПК-4
Б 1.В	Часть, формируемая	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8;
	участниками	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6;
	образовательных	ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-
	отношений	5
Б1.В.01	Рекреационные комплексы	ОПК-4
	T T T T T T T T T T T T T T T T T T T	<u> </u>

	мира	
Б1.В.02	Сервисная деятельность	ПК-2
	Глобальные и локальные	
Б1.В.03	сети бронирования	ОПК-1; ОПК-8
Б1.В.04	Основы военной	УК-8
D1.D.04	подготовки	y K-0
Б1.В.05	Организация гостиничной	ПК-1; ПК-3; ПК-4
D1.D.03	деятельности	11K-1, 11K-3, 11K-4
Б1.В.06	Организация ресторанной	ПК-1; ПК-2; ПК-4
21.2.00	деятельности	
Б1.В.07	Организация анимационной	ПК-2
	деятельности	
E1 D 00	Стандартизация,	
Б1.В.08	сертификация и метрология в гостиничной деятельности	ОПК-3; ПК-4
Б1.В.09	Бизнес планирование в гостиничной индустрии	ОПК-5; ПК-5
	Обеспечение качества	
Б1.В.10	безопасности в средствах	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
D1.D.10	размещения	
	Анализ деятельности	
Б1.В.11	гостиничного предприятия	УК-1; ОПК-5
Б1.В.12	География туризма	ОПК-4
	Технология продукции	OFFICAL OFFICA
Б1.В.13	ресторанного хозяйства	ОПК-1; ОПК-3
Б1.В.14	Материально-техническая	ПК-1
D1.D.14	база гостиниц	11K-1
Б1.В.15	Страхование в гостиничной	ОПК-7
D1.D.13	индустрии	OTIK-7
Б1.В.16	Реклама в гостиничной	ОПК-4; ПК-3
21.2.10	индустрии	
Б1.В.17	Инновационные технологии	ОПК-1; ПК-2
	в гостиничной индустрии	
Б1.В.18	Курортное дело	OIK-4
Б1.В.19	Деловой иностранный язык	VK-4
Б1.В.20	Иностранный язык (второй)	УК-4
Б1.В.21	Физическая культура и спорт (вне кредитная)	УК-7
	Культура индустрии	
Б1.В.22	гостеприимства	УК-5
	Дисциплины (модули) по	
Б1.В.ДВ.01	выбору 1 (ДВ.1)	УК-3
Б1.В.ДВ.01.01	Социология	УК-3
	Социальные коммуникации	-
Б1.В.ДВ.01.02	профессиональной	УК-3
	деятельности	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по	OTIV 6
	выбору 2 (ДВ.2)	ОПК-6
Е1 D ПD 02 01	Основы государственной	OUN 6
Б1.В.ДВ.02.01	политики	ОПК-6
Б1.В.ДВ.02.02	ПОЛИТИКИ	ОПК-6

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ОПК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Правоведение	ОПК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	УК-3; УК-6
Б1.В.ДВ.04.01	Основы психологии и инклюзивного лидерства	УК-3; УК-6
Б1.В.ДВ.04.02	Психология личности и группы	УК-3; УК-6
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-6; ОПК-6
Б2.О.01(У)	Учебная (ознакомительная)	УК-1; УК-6; ОПК-6
Б2.В	Часть, формируемая	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7;
	участниками	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-
	образовательных	6; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	отношений	
Б2.В.01(П)	Производственная	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7;
	(сервисная) практика	УК-8; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)	Производственная (организационно-	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5
Б2.В.03(П)	управленческая) Производственная (проектно-технологическая)	УК-1; УК-2; УК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-5
Б2.В.04(Пд)	Производственная	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-8;
	(преддипломная)	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; УК-9; УК-10; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; УК-9; УК-10; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4
ФТД.01	Русский язык и культура речи	УК-4

12. Условия реализации образовательной программы

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационнообразовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне его.

12.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

ОПОП полностью обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и практикам в полном соответствии с ФГОС по направлению подготовки, включая рабочие программы учебных дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств, методические рекомендации по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы.

Каждый учащийся имеет доступ к библиотечному фонду Университета, который сформирован по полному перечню дисциплин ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет в учебных аудиториях, читальных залах библиотеки Университета.

Библиотечный фонд Университета помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечивается доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из трех-пяти наименований отечественных журналов. Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Университет располагает материально-технической базой, в полной мере, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база строго соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает выполнение обучающимся работ и практических занятий, включая обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и практик.

Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы представлена в приложении К (размещаются в ЭИОС Университета).

12.2. Кадровые условия реализации образовательной программы.

Ресурсное обеспечение ОПОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, действующей нормативно правовой базой.

Подготовка бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» осуществляется в Институте управления и государственной службы. Выпускающей кафедрой является кафедра туризма и гостиничного дела.

Условия реализации программы *бакалавриата* должны соответствовать установленным в разделе 4 Федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования ПО направлению подготовки (специальности) 43.03.02 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021 г.). В соответствии п. 4.4 указанного выше Федерального c государственного образовательного стандарта высшего образования при реализации программы бакалавриата должны выполняться следующие требования к кадровым условиям:

реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях (4.4.1.);

квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии) (4.4.2.);

не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (4.4.3.);

не менее 10 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) (4.4.4.);

не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь 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) (4.4.5.).

Реализация ОПОП подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

Квалификация педагогических работников Организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Доля педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущая научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины — более 70 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой ОПОП (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих данную ОПОП ВО, составляет более 10 %.

Доля педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих 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) – более 60%.

Справка о кадровом обеспечении ОПОП — приложение Л. (размещаются в ЭИОС Университета).

13. Условия реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится в зависимости от их индивидуальных потребностей, в том числе по индивидуальному учебному плану и с применением адаптированных программ дисциплин (модулей) и практик.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Официальный сайт Организации имеет опцию настройки для слабовидящих.

Выбор мест прохождения практик инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется с учетом их состояние здоровья и требований по доступности.

При проведении государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными способностями соблюдается выполнение следующих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и других обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся

инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов и других приспособлений).

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья при проведении промежуточной аттестации увеличивается время на подготовку ответов. Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с присутствием ассистента.

По дисциплине «Физическая культура и спорт» предусмотрены особые условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.