

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.04.2025 14:47:32
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
Ученым советом ЧОУВО МИДиС
Протокол №9 от 28.04.2025

УТВЕРЖДАЮ
Ректор М.В.Усынин
28 апреля 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
Управление бизнес-процессами в гастрономии

Присваиваемая квалификация:
Бакалавр

Год набора – 2025

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций, протокол № 9 от 28.04.2025 г.

Разработчик:

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций
канд. педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

Рецензенты:

Управляющая гостиницей «Городки»,
ООО «Гостиничное хозяйство»



В.Г. Кремлева

Содержание

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования, направленность (профиль) подготовки	5
1.2 Нормативные документы	5
1.3 Перечень сокращений	5
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	6
2.1 Область и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников	6
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	6
2.3 Типы задач профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ	8
3.1 Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности)	8
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	8
3.3 Объем программы	9
3.4 Формы обучения	9
3.5 Срок получения образования	9
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
4.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
4.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	14
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП	20
5.1 Объем обязательной части образовательной программы	20
5.2 Типы практики	20

5.3 Учебный план и календарный учебный график	20
5.4 Рабочие программы дисциплин (модулей)	22
5.5 Программы учебных и производственных практик	22
Раздел 6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО	23
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	23
6.2 Программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств ГИА	24
Раздел 7. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП.....	24
7.1 Общесистемные условия реализации ОПОП бакалавриата	24
7.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП бакалавриата	25
7.3 Кадровые условия реализации программы бакалавриата.....	26
7.4 Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата	27
7.5 Организация научно-исследовательской деятельности.....	28
7.6 Сведения об организации образовательного процесса по ОПОП ВО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	29
Раздел 8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	30
8.1 Рабочая программа воспитания	30
8.2 Календарный план воспитательной работы	31

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования, направленность (профиль) подготовки

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата (далее – ОПОП ВО) по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ЧОУВО МИДиС с учетом потребностей рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц»; утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н; профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. №610н.

ОПОП ВО представляет комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочих программ практик, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

1.2. Нормативные документы

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке»;
- Устав ЧОУВО МИДиС;
- Локальные нормативные акты образовательной организации.

1.3. Перечень сокращений

1. ВКР – выпускная квалификационная работа
2. ГИА – государственная итоговая аттестация
3. з.е. – зачетная единица.
4. ОПК – общепрофессиональные компетенции.
5. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа.
6. ОТФ – обобщенная трудовая функция.
7. ПК – профессиональные компетенции.
8. ПС – профессиональный стандарт.
9. УК – универсальные компетенции.
10. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.
11. ФЗ – Федеральный закон.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников

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

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).

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

Наименование области профессиональной деятельности	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н
	33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. №610н

2.3. Типы задач профессиональной деятельности выпускника

Тип задач профессиональной деятельности выпускников, а также задачи и объекты профессиональной деятельности представлены в таблице 1:

Таблица 1 – Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с типами задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) и наименование профессионального (-ых) стандарта (-ов)	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	— проводит анализ обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; — принимает организационно-управленческие решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; — формирует концепцию продвижения товаров и услуг в сети Интернет сферы гостеприимства и общественного питания; — обеспечивает функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства — контролирует работу департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства организации сферы гостеприимства; — организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам; — осуществляет коммуникацию на английском (немецком) языке при реализации технологического обслуживания потребителей гостиничных услуг; — применяет налоговое законодательство в сфере гостиничных услуг; — составляет проекты бизнес-планов организации на основе нормативно-правовых актов, регулирующих финансово-	— продукты и услуги в сфере гостеприимства; — департаменты (службы, отделы) сферы гостеприимства:

		хозяйственную деятельность организации; — формирует туристский продукт с учетом индивидуальных запросов потребителя.	
	технологический	— осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности; — осуществляет сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей; — проводить калькуляцию себестоимость продуктов; — организует процессы основного производства организации питания; — разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания; — проводит технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; — осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	— процесс приготовления блюд и напитков; — технологическое оборудование для производства продукции общественного питания; — производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности)

Программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Лицам, завершившим обучение по основной профессиональной образовательной программе высшего образования и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, на основании решения государственной экзаменационной комиссии присваивается квалификация «бакалавр» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

3.3. Объем программы

В соответствии с пунктом 1.9 ФГОС ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело объем программы бакалавриата составляет 240 з.е. 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.

3.4. Формы обучения

В соответствии с пунктом 1.3 ФГОС ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело обучение по программе бакалавриата может осуществляться в очной, очно-заочной и заочной формах.

3.5. Срок получения образования

В соответствии с пунктом 1.8 ФГОС ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения ГИА, составляет 4 года,

в очно-заочной форме – 5 лет,

в заочной форме – 4 года 10 месяцев,

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

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с типами задач профессиональной деятельности.

В результате освоения данной образовательной программы выпускник должен обладать универсальными, общепрофессиональными, профессиональными компетенциями.

4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) 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. Знает методики сбора, обработки и обобщения информации, методики системного подхода для решения поставленных задач
		УК-1.2. Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

		УК-1.3. Владеет методами научного сбора, обработки и обобщения информации, практической работы с информационными источниками; методами системного подхода 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 норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
		УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.
		УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия
		УК-3.2. Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды
		УК-3.3. Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем
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. Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации
		УК-4.2. Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию
		УК-4.3. Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации
		УК-5.2. Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте
		УК-5.3. Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в	УК-6.1. Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
		УК-6.2. Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения

	течение всей жизни	УК-6.3. Владеет методами управления собственным временем; технологиями освоения профессиональных знаний, умений, и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни
		УК-7.2. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни
		УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
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. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
		УК-8.2. Умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
		УК-8.3. Владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Экономическая, культурная, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Знает базовые принципы функционирования экономики; оценивает цели и механизмы государственной социально-экономической политики и ее влияния на субъекты экономики
		УК-9.2. Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели
		УК-9.3. Владеет финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним
		УК-10.2. Умеет организовывать мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма, коррупции в обществе
		УК-10.3. Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции и противодействовать им в профессиональной деятельности

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код общепрофессиональной компетенции	Наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК 1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
			ОПК 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
			ОПК 1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для анализа и прогнозирования экономических, социальных и производственных показателей, построения экономико-математических моделей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организации сферы гостеприимства и общественного питания
			ОПК 2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
			ОПК 2.3. Анализирует и решает организационно-технические, экономические, кадровые и социально-психологические задачи в управлении предпринимательской деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК 3.1. Определяет показатели качества услуг в избранной профессиональной деятельности
			ОПК 3.2. Оценивает качество оказания услуг организаций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных лиц
			ОПК 3.3 Обеспечивает требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Маркетинг	ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и	ОПК 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, конкурентов, потребителей, конкурентов
			ОПК 4.2. Осуществляет продажи услуг

		общественного питания	организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий ОПК 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
Экономика	ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК 5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК 5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение ОПК 5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
Право	ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ОПК 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями избранной сферы профессиональной деятельности
Безопасность обслуживания	ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК 7.1. Способен применять нормативно-правовую и технологическую документацию по обеспечению безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК 7.2. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК 7.3. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 8.1 Понимает основные принципы работы современных информационных технологий ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.3 Владеет дополнительным функционалом современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В соответствии с пунктом 3.4 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии профессиональные компетенции определяются организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, через выделение обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии

Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий

<i>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</i>	<i>Наименование профессионального стандарта</i>	<i>Обобщенная трудовая функция</i>	<i>Код</i>	<i>Уровень</i> <i>квалификации</i>	<i>Трудовые функции</i>	<i>Код</i>	<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>	<i>Основание</i>
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)							ПК-1 Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1 Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ПК-1.2 Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ПК-1.3 Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Анализ опыта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)							ПК-2 Способность осуществлять продвижение товаров и услуг в сети Интернет	ПК-2.1 Осуществляет деятельность по организации процессов в Интернет-маркетинге и работ по привлечению трафика ПК-2.2 Умеет формировать концепцию продвижения товаров и услуг в сети Интернет ПК-2.3 Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ опыта

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПК-3.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение ПК-3.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале ПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц»
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В	6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	ПК-4 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-4.1 Организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам ПК-4.2 Разрешает проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами ПК-4.3 Владеет английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического обслуживания потребителей гостиничных услуг с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц»
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В	6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	ПК-5 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	ПК-5.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства ПК-5.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. №

предоставлен ие персональных услуг, услуги гостеприимст ва, общественное питание и пр.)	гостиниц	о комплекса			комплекса		организации сферы гостеприимства	ПК-5.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сити гостиниц»
							ПК-8 Способен осуществлять организационное и документационное обеспечение деятельности по налоговой отчетности и налоговому контролю предприятия	ПК-8.1 Применяет законодательство Российской Федерации о налогах и сборах, о бухгалтерском учете, отраслевое законодательство в сфере деятельности налогоплательщика, использует практику применения указанного законодательства ПК-8.2 Определяет перечень налогов, по которым лицо может являться налогоплательщиком (определение наличия статуса плательщика страховых взносов, налогового агента, плательщика сборов), наличия оснований для освобождения налогоплательщика от уплаты налога ПК-8.3 Анализирует информацию первичных учетных документов, счетов-фактур, регистров бухгалтерского и налогового учета, документов, необходимых для исполнения налоговых обязанностей	Анализ опыта
							ПК-9 Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов)	ПК-9.1 Выполняет расчет по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, освоения новых видов продукции, производимых услуг ПК-9.2 Составляет проекты финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации на основе нормативно-правовых актов, регулирующих финансово-хозяйственную	Анализ опыта

							организации	деятельность организации ПК-9.3 Использует методы сбора и обработки экономической информации, а также осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации, с использованием вычислительной техники	
--	--	--	--	--	--	--	-------------	---	--

Тип задач профессиональной деятельности: технологический

<i>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</i>	<i>Наименование профессионального стандарта</i>	<i>Обобщенная трудовая функция</i>	<i>Код</i>	<i>Уровень</i> <i>квалификации</i>	<i>Трудовые функции</i>	<i>Код</i>	<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>	<i>Основание</i>
							ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов	Анализ опыта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимств)	33.011 «Повар»	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	D	6	Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

ва, общественное питание и пр.)									
							ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	Анализ опыта

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1. Объем обязательной части образовательной программы

В соответствии с пунктом 2.9 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 45% общего объема программы бакалавриата.

5.2. Типы практики

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе – практики)

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика.

Типы производственной практики:

- проектно-технологическая практика
- преддипломная практика.

5.3. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся.

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее – контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения программы ОПОП ВО, обеспечивающую формирование компетенций.

Структура учебного плана включает в себя обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, устанавливается образовательной организацией и дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием дисциплин обязательной части, позволяет обучающемуся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения высшего образования в магистратуре.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины, относящиеся к обязательной части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Блок 2 «Практика», который включает типы практик, относящиеся к обязательной части программы, и типы практик, относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к обязательной части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

В соответствии с пунктом 2.1 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, общая структура ОПОП представлена в таблице 3.

Таблица 3 – Структура ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 180
Блок 2	Практика	не менее 30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы бакалавриата		240

В соответствии с пунктом 2.2 ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент в обязательную часть Блока 1 входят такие дисциплины, как «История России», «Философия», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности» и др. Дисциплина «История России» реализуется в объеме не менее 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками составляет в очной форме обучения не менее 80 процентов, в очно-заочной и заочной формах обучения не менее 40 процентов объема, отводимого на реализацию указанной дисциплины (модуля).

В соответствии с пунктом 2.3 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках обязательной части Блока 1 – 72 час. (2 зачетные единицы) и в части, формируемой участниками образовательных отношений, – 328 часов (дисциплины (модули) по физической культуре и спорту). Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья. Разработана программа дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, в рамках которой студенты выбирают дисциплины (модули): фитнес, плавание, спортивные игры, общефизическая подготовка. Программа включает направления деятельности со студентами специальной и подготовительной медицинских групп. Программа обеспечена специальным спортивным оборудованием, спортивными сооружениями для каждого из направлений физической подготовки.

Дисциплины, относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата.

В соответствии с пунктом 2.4 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Блок 2 «Практика» является обязательным и представляет собой форму 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 соответствующей образовательной программы.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

В соответствии с пунктом 2.7 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

В соответствии с пунктом 2.8 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело при реализации ОПОП ВО образовательная организация обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных дисциплин и факультативных дисциплин

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

Учебные занятия по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, проводятся в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и форме самостоятельной работы обучающихся.

Календарный учебный график определяет чередование учебной деятельности и периоды каникул. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и государственную итоговую аттестацию.

(Учебный план с календарным учебным графиком прилагаются к ОПОП ВО).

5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик являются частью основной профессиональной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем;
- материально-техническая база, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

(Прилагаются все рабочие программы учебных дисциплин в соответствии с учебным планом).

5.5. Программы учебных и производственных практик

В соответствии с пунктом 2.4 ФГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики. Практика проводится в форме практической подготовки обучающихся по образовательной программе направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю (направленности) осваиваемой образовательной программы и осуществляется в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная и (или) производственная практики проводятся в структурных подразделениях института и в профильных профессиональных организациях.

Рабочая программа практики включает в себя:

- вид, способы, форма проведения, цели и задачи практики;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- место практики в структуре образовательной программы;
- объем практики;
- содержание практики;
- формы отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- материально-техническая база, необходимая для проведения практики;
- обязанности сторон;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов на практике;
- требования к оформлению отчета по практике;
- проведение практики для инвалидов и лиц с ОВЗ.

(Прилагаются все рабочие программы практик в соответствии с учебным планом).

Раздел 6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО

6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений, поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы, проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в ЧОУВО МИДиС создаются оценочные средства (фонды оценочных средств). Пакеты методических материалов, методик и средств оценивания включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты для проведения компьютерного тестирования в специально оборудованном соответствующим программным обеспечением компьютерном классе; примерную тематику курсовых работ, проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся в соответствии с ФГОС.

Фонды оценочных средств включают средства текущего контроля: устный опрос, контрольные работы, в том числе и в виде тестов, письменное домашнее задание, доклады по отдельным темам, изучаемых дисциплин, защита рефератов, деловые игры и др.

Для проведения промежуточной аттестации фонды оценочных средств включают в себя: защита курсовых работ, зачеты, в том числе в виде тестов и вопросов, экзамены, в том числе в виде тестов и вопросов, защиту отчетов по практике и др.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике организация определяет показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

(Прилагаются все фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом).

6.2. Программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме.

Цель ГИА – определение соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ГИА обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, предусматривает выполнение ВКР.

Оценочные средства для ГИА включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

- содержание заданий для обучающегося по направлению, направленности (профилю), для выполнения выпускной квалификационной работы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программ.

(Прилагается фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации).

Раздел 7. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

7.1. Общесистемные условия реализации ОПОП бакалавриата

В соответствии с пунктом 4.2.1 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация».

В соответствии с пунктом 4.2.2 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации. Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

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

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляются в электронном журнале. Оценки из электронного журнала публикуются в личном кабинете обучающегося на портале. Просмотр итогов успеваемости доступен обучающимся и родителям через логин и пароль и в терминале ЧОУВО МИДиС посредством электронной карты. Оценивание учебной деятельности обучающихся используется в организации и управлении учебным и вне учебным процессами института, материальном и моральном поощрении обучающихся.

Учебно-методической документацией полностью обеспечены 100% дисциплин учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии. Для всех дисциплин учебного плана имеются рабочие программы дисциплин (модулей), практик, включающие в себя оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

7.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП бакалавриата

Занятия, организуемые в рамках реализации программы бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, проходят в специально оборудованных помещениях, которые, в соответствии с пунктом 4.3.1 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

В соответствии с пунктами 4.3.2 и 4.3.4 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также обеспечивает доступ к профессиональным базам данных и информационно-справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)

Mozilla Firefox

Adobe Reader

ESET Endpoint Antivirus

Microsoft™ Office®

Google Chrome

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

В соответствии с пунктом 4.3.3 ФГОС ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело при использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд ЧОУВО МИДиС укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра

каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

В состав учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса по ОПОП ВО входит комплекс основных учебников, учебно-методических пособий и информационных ресурсов для учебной деятельности студентов по всем учебным курсам, предметам, дисциплинам, видам практик, и др., включенным в учебный план ОПОП по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии, а также комплекс методических рекомендаций по организации самостоятельной работы обучающихся, информационных ресурсов и электронных коллекций (презентации, видеоматериалы, мультимедиа и др.) по организации образовательного процесса.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «ЮРАЙТ». Библиотечный фонд ЧОУВО МИДиС укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик.

Для использования электронных изданий и других информационных ресурсов в рамках самостоятельной работы в ЧОУВО МИДиС имеется электронная библиотечная система с возможностью входа обучающихся через сеть Интернет в институте и домашних условиях. Все обучающиеся имеют возможность открытого доступа к вузовской электронной библиотеке и электронному каталогу через локальную сеть читальных залов.

В соответствии с ФГОС ВО институт располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

7.3. Кадровые условия реализации программы бакалавриата

В соответствии с пунктом 4.4.1 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками ЧОУВО МИДиС, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

В соответствии с пунктом 4.4.2 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, квалификация педагогических работников организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

В соответствии с пунктом 4.4.3 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, не менее 70 процентов численности педагогических работников ЧОУВО МИДиС, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

В соответствии с пунктом 4.4.4 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело не менее 10 процентов численности педагогических работников ЧОУВО МИДиС, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых к реализации ОПОП 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).

В соответствии с пунктом 4.4.5 ФГОС ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, не менее 60 процентов численности педагогических работников ЧОУВО МИДиС, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых к реализации ОПОП 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).

7.4. Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата

В соответствии с пунктом 4.5.1 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

Финансово-экономические условия реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования обеспечивают:

- государственные гарантии прав граждан на получение высшего образования;
- обеспечивают возможность исполнения требований ФГОС по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;
- обеспечивают реализацию базовой части учебного плана и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования опирается на исполнение расходных обязательств, по оказанию образовательных услуг, в соответствии с требованиями ФГОС.

Финансовое обеспечение осуществляется за счет средств, полученных от предоставления платных образовательных услуг (на основании договора об образовании на обучение по образовательным программам высшего образования).

Объем расходных обязательств отражается в плановой смете доходов и расходов по оказанию образовательных услуг.

Образовательная организация самостоятельно принимает решение в части направления и расходования средств, необходимых для реализации образовательной программы и самостоятельно определяет долю средств, направляемых на оплату труда и иные расходы.

Расходы на реализацию основной профессиональной образовательной программы высшего образования содержат объем финансовых средств в год в расчете на одного обучающегося, включая расходы на:

- оплату труда;
- страховые взносы от ФОТ;
- прочие налоги (на землю, на имущество, транспортный, экология);
- коммунальные платежи (теплоэнергия, электроэнергия, водоснабжение);
- прочие коммунальные услуги (по содержанию здания, помещений)
- учебную литературу;
- приобретение оборудования, мебели, инвентаря;
- приобретение канцелярских принадлежностей, моющих средств;
- содержание транспортных средств;
- услуги связи;
- расходы по эксплуатации здания, оборудования, текущий ремонт;
- рекламу;
- медицинское обслуживание;
- услуги банка;

- прочие расходы.

Формирование фонда оплаты труда образовательной организации определяется в пределах средств образовательной организации, и отражается в смете доходов и расходов.

7.5. Организация научно-исследовательской деятельности

Интеграция образовательной и научно-исследовательской деятельности в образовательной организации обеспечивает повышение качества подготовки обучающихся по образовательным программам высшего образования, привлечение обучающихся к проведению научных исследований под руководством научно-педагогических работников, использование новых знаний и достижений науки и техники в образовательной деятельности.

Интеграция образовательной и научно-исследовательской деятельности осуществляется в различных формах:

- а) проведение образовательными организациями, реализующими образовательные программы высшего образования, научных исследований за счет различных источников финансового обеспечения;
- б) привлечение работников образовательных организаций, реализующих образовательные программы высшего образования, на договорной основе для участия в научно-исследовательской деятельности;
- в) осуществление совместных научных исследований, а также иных совместных мероприятий.

Основными направлениями и задачами функционирования системы научно-исследовательской работы обучающихся выступают следующие:

- а) освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;

- б) формирование навыков:

- научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала основной образовательной программы по направлению подготовки;
- реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно-теоретических и эмпирических исследований;
- планирования теоретических и практических исследований с учетом специфики конкретной отрасли на основе общих методологических и методических принципов исследования;
- реализации теоретических и практических исследований на основе приобретаемых в учебном процессе знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщения и критической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;
- оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, курсовые работы, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, эссе, статьи, выпускная квалификационная работа и т. д.) форме.

Запланированные в процессе подготовки бакалавров научно-исследовательские работы, осуществляются в следующих основных формах:

- компонент учебного занятия, предусмотренный учебными планами и программами: выступление на семинарских занятиях с сообщениями по монографической литературе и научным статьям; участие в обсуждении докладов, рефератов, дискуссионных статей; подготовка рефератов, выполнение заданий и курсовых работ (проектов) научно-исследовательского характера и т.д.;
- индивидуальное задание исследовательского характера, например, в ходе

самостоятельной работы или производственной практики;

- раздел курсовой работы (курсового проекта);
- выпускная квалификационная работа (или ее раздел);
- участие в выполнении научно-исследовательских работ, проводимых высшими школами, кафедрами, преподавателями, научными работниками;
- участие в работе исследовательских проблемных групп, дискуссионных клубов, семинарах;
- участие в договорных научно-исследовательских работах, грантах;
- участие в конкурсах, викторинах, олимпиадах.

Направления и формы научно-исследовательской и методической работы закреплены за выпускающими кафедрами и ведутся в рамках темы образовательной организации «Повышение эффективности результатов образовательного процесса». Для подведения итогов НИР и НИРС ежегодно проводятся научно-методическая конференция НПр и научно-практическая конференция студентов.

Отчеты по научным направлениям предоставляются ежегодно заведующими кафедрами. Результаты научно-методических исследований публикуются в журналах, рекомендованных ВАК, в том числе в журнале ЧОУВО МИДиС «Современная высшая школа: инновационный аспект», а также в монографиях.

7.6. Сведения об организации образовательного процесса по ОПОП ВО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ЧОУВО МИДиС созданы специальные условия для получения высшего образования по ОПОП обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание высшего образования по ОПОП и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются при необходимости адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение индивидуальных коррекционных консультаций, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по ОПОП инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья организацией обеспечивается:

- 1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

альтернативной версией официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;

для обучающихся, являющихся слабовидящими, (с учетом их особых потребностей) справочной информацией о расписании учебных занятий, размещенной на портале ЧОУВО МИДиС;

присутствием ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

выпуском альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

доступ обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию организации;

- 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий

визуальной на портале ЧОУВО МИДиС;

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечена возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися и по графику индивидуальных консультаций с НПР, реализующими ОПОП.

При получении высшего образования по ОПОП обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия и иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков, при необходимости.

Обучение по ОПОП инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется ЧОУВО МИДиС с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обеспечиваются условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья: электронная информационная образовательная среда, разрабатываются учебно-методические пособия и материалы для возможности дистанционной работы, образовательный процесс оснащён необходимым оборудованием для демонстрации учебно-методического материала для лиц с нарушением зрения, возможностями письменного общения преподавателя со студентом на занятии для лиц с нарушением речи. На основании личного заявления лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются индивидуальные планы абилитации (реабилитации) с указанием направлений адаптации ОПОП, рабочих программ дисциплин, фондов оценочных средств и других учебно-методических и дидактических материалов, обеспечивающих дисциплины учебного плана, а также особенности проведения занятий по физической культуре. В образовательной организации создана комфортная и безопасная среда для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Раздел 8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

8.1. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания в ЧОУВО «Международный Институт Дизайна и Сервиса» служит основой для определения задач воспитательной работы, совершенствования системы воспитательной работы в образовательной организации и представляет собой систему взглядов, понятий, идей, целевых установок, приоритетных направлений, принципов, методов, форм в области воспитания обучающейся молодежи. Система образования, неотъемлемой частью которой является воспитательная работа, это стратегически важная сфера человеческой деятельности, значимость которой неуклонно растет по мере продвижения общества по пути прогресса. Выпускник образовательной организации – это не просто носитель определенных знаний, навыков и традиция, но и человек, обладающий совершенно особыми человеческими качествами и включенный в многообразие взаимодействий с другими людьми.

Рабочая программа воспитания (далее – Программа) рассматривает воспитание студенческой молодежи как целостный процесс, который должен иметь долговременные цели, задачи и принципы, и в тоже время призванный быть достаточно гибким, отвечать насущным потребностям молодежи и развития общества, учитывать особенности профессиональной деятельности будущих выпускников института.

Программа обосновывает необходимость создания в институте социокультурной развивающей среды, единого воспитательного пространства на основе взаимосвязи учебного, научного и воспитательного процессов, предоставляющих обучающимся реальные возможности интеллектуального, профессионального и личностного развития, самореализации, проявления общественной и творческой активности. В содержательном отношении единое воспитательное пространство института реализуется через разнообразие видов и направлений деятельности, осуществляемых на уровне кафедр, студенческих академических групп, органов студенческого самоуправления, кураторства, общеинститутских мероприятий и т.д.

Программа разработана с учетом государственных требований к организации воспитательной работы в системе высшего образования, а также возможностей администрации, профессорско-преподавательского состава института и студенчества вуза формировать социокультурную среду, направленную на развитие интеллектуального, научного, творческого потенциала обучающихся, их социальных качеств и общественной активности.

Программа предназначена для координации и мобилизации усилий научно-педагогических работников, структурных подразделений и студенчества института по формированию личности выпускника вуза, обладающего высоким уровнем профессиональных и универсальных компетенций, комплексом профессионально и личностно значимых качеств, активной социально-ориентированной жизненной позицией, системой духовных, гражданских и нравственных ценностей.

Основные задачи Программы заключаются в определении методологических, методических и организационных основ воспитательной работы в институте, определении стратегических целей и задач, основных принципов, направлений и форм воспитательной деятельности, необходимых условий реализации и ресурсного обеспечения воспитательной работы с обучающимися.

(Рабочая программа воспитания прилагается)

8.2. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы ЧОУВО «Международный Институт Дизайна и Сервиса» конкретизирует мероприятия, реализующие цели и задачи воспитательной деятельности, составляется на каждый учебный год, ежегодно утверждается.

(Календарный план воспитательной работы прилагается)