

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ашмарина Светлана Игоревна

Должность: Ректор ФГБОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 22.06.2021 11:01:39

Уникальный программный ключ:

59650034d6e3a6baac49b7bd0f8e79fea1433ff3e82f1fc7e9279a031181baba

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом ФГБОУ ВО «СГЭУ»
(протокол № 14 от 31 марта 2021 г.)



С ИЗМЕНЕНИЯМИ И ДОПОЛНЕНИЯМИ

(ПРОТОКОЛ № 16 ОТ 20 МАЯ 2021 Г.)

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

**Направление подготовки 43.03.01 Сервис
Уровень высшего образования
Бакалавриат**

Образовательная программа: «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Форма обучения - очная, заочная

Содержание

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

1.2. Нормативные документы

1.3. Перечень сокращений

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

2.1. Миссия, цели и задачи ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы

2.3. Объем программы

2.4. Формы обучения

2.5. Срок получения образования

2.6. Требования к поступающим

2.7. Языки, на которых осуществляется обучение

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

3.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

3.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

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

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.2. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, самостоятельно определяемые университетом

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

5.1. Структура и объем ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

5.2. Учебный план ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

5.3. Календарный учебный график ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

5.5. Программы практик, аннотации программ практик ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

5.6. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

5.7. Государственная итоговая аттестация

5.8. Другие методические материалы ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

Раздел 7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Раздел 9. МЕХАНИЗМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И

РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

**Раздел 10. РЕГЛАМЕНТ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ) ОПОП
ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ» В ЦЕЛОМ И
СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

Приложения

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) программа бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, рабочих программ учебной и производственной практики, фондов оценочных средств, иных компонентов.

ОПОП ВО отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника, содержание и организацию образовательного процесса и государственной итоговой аттестации выпускников. ОПОП ВО содержит характеристику профессиональной деятельности выпускников и общую характеристику образовательной программы, планируемые результаты освоения образовательной программы, ее структуру и содержание, условия реализации, характеристику социально-культурной среды вуза, особенности организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и регламент по проектированию, реализации и организации периодического обновления (актуализации) ОПОП ВО.

ОПОП разработана и утверждена с учетом требований современного рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017г. №514.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017г. №514;
- Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2017 г. № 282н;
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. №636;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 885 и приказом Министерства просвещения РФ № 390 от 5 августа 2020г.;
- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный экономический университет», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 4 марта 2021г. № 159;
- Иные нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации и локальные нормативные акты университета.

1.3. Перечень сокращений

- ЕКС – единый квалификационный справочник
- з.е. – зачетная единица
- ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования

- ОТФ - обобщенная трудовая функция
- ОПК – общепрофессиональные компетенции
- ПК – профессиональные компетенции
- ПКР – рекомендуемые профессиональные компетенции
- ПК УВ - профессиональные компетенции, самостоятельно определяемые университетом
- ПООП – примерная основная образовательная программа
- ИДК – индикаторы достижения компетенций
- ПС – профессиональный стандарт
- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей
- УК – универсальные компетенции
- ФЗ – Федеральный закон
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
- ПД – профессиональная деятельность
- ИС – информационная система
- ФГБОУ ВО «СГЭУ» – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный экономический университет»
- ФГАОУ ВО «СГЭУ» - федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный экономический университет»

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

2.1. Миссия, цели и задачи ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Цель (миссия) образовательной программы направления подготовки 43.03.01 Сервис. Сервис сегодня – это деятельность, имеющая большое будущее. Сервис самая стремительно развивающаяся и самая доходная отрасль во всем мире. В мировом масштабе в сфере сервиса занято более 70% населения. Не отстает от общемировых тенденций и Россия. Доля услуг в ВВП России за последние 15 лет увеличилась с 30 до 60%. Растет и потребность в специалистах данного профиля. В ближайшие годы, их понадобится вдвое больше.

Сервисная деятельность торговли в настоящее время приобретает новые формы. Высокая конкуренция товаров, возрастающая роль защиты прав потребителей диктует новые повышенные требования к подготовке профессиональных кадров. Услуги в оптовой и розничной торговле являются неотъемлемой частью основной деятельности дипломированного бакалавра направления подготовки 43.03.01 Сервис. Услуги в сфере оптовой торговли: посредничество в продвижении товаров; транспортно-экспедиционные услуги; логистические услуги; рекламные услуги; услуги по проведению экспортно-импортных операций; информационно-консультационные услуги; услуги сервиса; услуги мерчандайзинга. Услуги в сфере розничной торговли: реализация товаров; услуги по проведению экспортно-импортных операций; экспертиза качества товаров; оказание помощи покупателю в совершении покупки, ее использовании; информационно-консультационные услуги.

Обучение по данной образовательной программе ориентировано на удовлетворение потребностей рынка в профессиональных специалистах предприятий сервиса. Выпускники направления подготовки 43.03.01 Сервис могут работать руководителями предприятий различных форм собственности в сфере сервиса, главными специалистами предприятий, оказывающих широкий спектр услуг.

Задачами ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» являются:

в области воспитания:

- развитие личностных качеств, способствующих становлению профессионала с активной гражданской позицией, мобильного и конкурентоспособного на рынке труда;
- формирование личностной зрелости в вопросах профессионального развития и самосовершенствования;
- способствование развитию познавательных навыков и готовности совершенствования профессионального мастерства в сфере сервиса.

в области обучения:

- развитие общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику выполнять деятельность по обслуживанию потребителей и осуществлению управленческой деятельности предприятий питания и гостиничных комплексов;
- формирование готовности к реализации профессиональных компетенций в сферах деятельности, востребованных на рынке труда.

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр

2.3. Объем программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - 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, а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

2.4. Формы обучения

Обучение по программе бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» осуществляется в очной и заочной формах обучения.

При реализации программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» Университет вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий не допускается.

2.5. Срок получения образования

Срок получения образования в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года.

В заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, срок обучения составляет 4 года 6 месяцев.

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

2.6. Требования к поступающим

К освоению программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

2.7. Языки, на которых осуществляется обучение

Образовательная деятельность по программе бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности, в которых выпускники направления подготовки 43.03.01 Сервис, 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 услуг и сервисного обслуживания).

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.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Выпускники образовательной программы «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- сервисный
- организационно-управленческий

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги;
- организации сферы сервиса или других сфер, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности;
- технологические процессы предоставления услуг, технологическая документация и информационные ресурсы, участвующие в осуществлении сервисной деятельности;
- потребители услуг, их запросы, потребности, мотивы и ключевые ценности;
- первичные трудовые коллективы.

3.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника данной программы представлен в Приложении 2.

3.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания)	сервисный	Осуществление процесса предоставления услуги с учетом специфики рабочих процессов, конструктивных решений объектов сервиса и клиентоориентированных технологий. Проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса. Формирование и развитие клиентурных отношений.	Сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги
	организационно - управленческий	Участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса. Выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений. Организация контактной зоны для обслуживания потребителей. Оценка материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности	Сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги

		предприятия сервиса.	
--	--	----------------------	--

**Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО
«СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»**

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

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.2. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. УК-1.3. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных

	их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентацией результатов команд УК-3.3. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентацией результатов команд.
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. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения УК-4.2. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. УК-4.3. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для

		<p>сотрудничества в академической коммуникации общения.</p> <p>Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>УК-5.2. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> <p>УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.2.</p>

		<p>Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата УК-6.3.</p> <p>Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. УК-7.3. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>

<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. УК-8.2. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.3. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p>
---------------------------------------	--	--

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

<p>Категория (группа) общепрофессиональных компетенций</p>	<p>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</p>	<p>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</p>
<p>Технологии</p>	<p>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса</p>	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации ОПК-1.3. Знает и умеет использовать технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации</p>

Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности</p>
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сервисе на основе клиентоориентированных технологий.</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами</p> <p>ОПК-3.3. Обеспечивает оказание услуг в соответствии с заявленным качеством</p>
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	<p>ОПК-4.1. Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг, мотивацию потребителей и конкурентов</p> <p>ОПК-4.2. Организует продвижение и продажи сервисного продукта, в том числе с помощью онлайн и интернет технологий.</p> <p>ОПК-4.3. Формирует специализированные каналы сбыта сервисных продуктов и услуг</p>
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1. Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сервиса</p> <p>ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные управленческие решения</p> <p>ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность сервисной деятельности предприятия</p>

Право	ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и применяет необходимую нормативно- правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной сфере ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности ОПК-7.2. Соблюдает положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности ОПК-7.3. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности. Соблюдает положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности.

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный				
<p>Осуществление процесса предоставления услуги с учетом специфики рабочих процессов, конструктивных решений объектов сервиса и клиентоориентированных технологий.</p> <p>Проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса.</p> <p>Формирование и развитие клиентурных отношений.</p>	<p>Сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги;</p>	<p>ПКО-1 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p>	<p>ПКО-1_ИДК1 Применяет клиентоориентированные технологии в сервисной деятельности ПКО-1_ИДК2 Участвует в разработке системы клиентских отношений ПКО-1_ИДК3 Участвует в совершенствовании системы клиентских отношений</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008 Руководитель предприятия питания</p>
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
<p>Участие в организационно- управленческой деятельности предприятия сервиса.</p> <p>Выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений.</p> <p>Организация контактной зоны для обслуживания потребителей.</p> <p>Оценка материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности предприятия сервиса.</p>	<p>Сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги;</p>	<p>ПКО-2 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности</p>	<p>ПКО-2_ИДК1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений сервисной деятельности предприятия, организывает их выполнение ПКО-2_ИДК2 Производит выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания ПКО-2_ИДК3</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008 Руководитель предприятия питания</p>

			Принимает организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия	
--	--	--	---	--

4.2. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, самостоятельно определяемые университетом

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческая				
<p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов).</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятия питания.</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие</p>	<p>ПК УВ-1</p> <p>Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания</p>	<p>ПК УВ-1_ИДК1</p> <p>Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания</p> <p>ПК УВ-1_ИДК2</p> <p>Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов</p> <p>ПК УВ-1_ИДК3</p> <p>Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности</p>	<p>33.007</p> <p>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>33.008</p> <p>Руководитель предприятия питания</p>

			департаментов гостиничных комплексов.	
<p>Организация форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Организация служб внутреннего контроля.</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка.</p> <p>Организация контроля исполнения персоналом принятых решений.</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений.</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта, продукции и услуг предприятий питания.</p> <p>Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>	сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие	ПК УВ-2 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания	ПК УВ-2_ИДК1 Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания ПК УВ-2_ИДК2 Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания ПК УВ-2_ИДК3 Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008 Руководитель предприятия питания
Тип задач профессиональной деятельности: сервисная				
<p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятий питания и гостиничных комплексов потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций</p>	сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению,	ПК УВ-3 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными	ПК УВ-3_ИДК1 Готов к осуществлению взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами в процессе	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008 Руководитель предприятия

<p>потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.</p>	<p>основные, дополнительные и сопутствующие</p>	<p>сторонами</p>	<p>обслуживания ПК УВ-3_ИДК2 Применяет современные методы взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами в процессе обслуживания и осуществления управления гостиничными комплексами и предприятиями питания ПК УВ-3_ИДК3 Готов к осуществлению взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами в процессе обслуживания. Применяет современные методы взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами в процессе обслуживания и осуществления управления гостиничными комплексами и предприятиями питания.</p>	<p>питания</p>
<p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятий питания и гостиничных комплексов потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p>	<p>сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному</p>	<p>ПК УВ-4 - Способен осуществлять процесс обслуживания наиболее оптимальным способом в целях снижения риска</p>	<p>ПК УВ-4_ИДК1 Способен оперативно реагировать на конфликтные и проблемные ситуации,</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008</p>

<p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.</p>	<p>сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие</p>	<p>возникновения проблемных ситуаций и конфликтов с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>возникающие в процессе обслуживания ПК УВ-4_ИДК2 Способен осуществлять коммуникацию с потребителями и другими заинтересованными сторонами в ходе разрешения конфликтов и проблемных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания ПК УВ-4_ИДК3 Способен осуществлять процесс обслуживания с учетом возможных рисков возникновения проблемных ситуаций и конфликтов с потребителями и другими заинтересованными сторонами</p>	<p>Руководитель предприятия питания</p>
--	--	---	---	---

Матрица формирования компетенций по ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» представлена в Приложении 3.

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике – индикаторы достижения компетенций, знания, умения и навыки, опыт практической деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы представлены в соответствующих разделах рабочих программ дисциплин, практик и размещены на сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» <http://www.sseu.ru>.

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

5.1. Структура и объем ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Структура образовательной программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» включает следующие блоки:

- Блок 1 "Дисциплины (модули)"
- Блок 2 "Практика"
- Блок 3 "Государственная итоговая аттестация"

Структура и объем ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» представлены в таблице.

Структура программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.		
		Требования ФГОС ВО	Программа бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» Очная форма обучения	Программа бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» Заочная форма обучения
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 180	201	201
Блок 2	Практика	не менее 30	30	30
<i>Объем обязательной части от общего объема программы</i>		не менее 45%	49,6%	49,6%
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9	9
Объем программы бакалавриата		240	240	240

В рамках образовательной программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций.

Дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» и являются обязательными для освоения обучающимися.

Дисциплины и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включаются в обязательную часть программы бакалавриата и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» в объеме 2 з.е. и элективной дисциплины в объеме 328 академических часов.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляется возможность обучения по программе бакалавриата, с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Для инвалидов и лиц с ОВЗ установлен особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

5.2. Учебный план ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Учебный план отображает хронологическую последовательность освоения дисциплин и модулей ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе», обеспечивающих формирование компетенций; перечень учебных дисциплин и курсов по выбору обучающегося, факультативов, практик, государственной итоговой аттестации, их трудоемкость в часах и зачетных единицах, распределение по курсам, семестрам; формы контроля.

При реализации дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом, образовательная деятельность может быть организована в форме практической подготовки в соответствии с рабочими программами дисциплин, программами практик, иных компонентов образовательной программы.

Учебный план размещен на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в ячейке «Ссылка на учебный план с приложением его копии» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

5.3. Календарный учебный график ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Календарный учебный график определяет календарные сроки теоретического обучения, экзаменационных сессий, каникул, проведения всех видов практик, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Календарный учебный график размещен на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в ячейке «Ссылка на календарный учебный график с приложением его копии» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Рабочая программа дисциплины (модуля) — это документ, в котором указывается наименование дисциплины (модуля); цели и задачи изучения дисциплины (модуля); место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы; планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе; объем и виды учебной работы по дисциплине (модулю) с указанием объема контактной работы обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и объема самостоятельной работы обучающихся; содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам) с указанием

объема отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий; учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) с указанием основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля); перечень лицензионного программного обеспечения; перечень современных профессиональных баз данных к которым обеспечен доступ обучающихся для освоения дисциплины (модуля); перечень информационно - справочных систем, необходимых для освоения дисциплины (модуля); описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю); фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) с указанием контрольных мероприятий по дисциплине (модулю), планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), оценочных материалов для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие программы дисциплин (модулей) хранятся в научной библиотеке СГЭУ и на выпускающих кафедрах (копии). В электронном виде - размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в поле «Ссылка на методические и иные документы, разработанные образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) размещены на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в поле «Ссылка на аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы, в том числе практик) с приложением их копий» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

5.5. Программы практик, аннотации программ практик ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Структура ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» включает Блок 2 «Практика».

Практика обучающихся является компонентом образовательной программы и представляет собой одну из форм практической подготовки, которая организуется путем выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Блок 2 «Практика» включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Обязательная часть:

учебная практика (ознакомительная);
производственная практика (преддипломная).

Часть, формируемая участниками образовательных отношений:

производственная практика (организационно-управленческая);
производственная практика (сервисная).

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

По каждому виду и типу практики разработана программа практики - документ, включающий в себя наименование практики; планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»; вид практики; тип практики; способ (при наличии) и форма (формы) ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами

освоения образовательной программы; место практики в структуре образовательной программы; объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях; содержание практики и формы отчетности по практике; описание материально-технической базы; перечень лицензионного программного обеспечения; перечень основной, дополнительной учебной литературы; перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения практики.

Программы практик и аннотации к ним хранятся в научной библиотеке СГЭУ и на выпускающих кафедрах (копии). В электронном виде - размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в поле «Ссылка на аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы, в том числе практик) с приложением их копий» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

5.6. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» университет создает оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации. Оценочные средства формируются в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО «Самарский государственный экономический университет».

Формами текущего контроля могут выступать: опрос, анкетирование, текущее тестирование, в том числе с использованием банка тестовых заданий, размещенных в электронной информационно-образовательной среде СГЭУ, контрольные и самостоятельные работы, коллоквиумы, ситуационные задачи, учебные процессы, лабораторные работы, курсовые работы а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, зачета с оценкой, экзамена.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» в полном объеме в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО «Самарский государственный экономический университет».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

5.8. Другие методические материалы ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Методические указания по ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте

Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Информация об описании образовательных программ с приложением их копий, об учебном плане с приложением его копии, об аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий (при наличии), о календарном учебном графике с приложением его копии, о методических и об иных документах, разработанных образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» таблица «Информация об описании образовательной программы» в поле «Ссылка на методические и иные документы, разработанные образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса» (<http://www.sseu.ru/sveden/education>).

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

Требования к условиям реализации программы бакалавриата

Требования к условиям реализации ОПОП ВО бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» состоят из:

- общесистемных требований;
- требований к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению;
- требований к кадровым условиям;
- требований к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

На основе права оперативного управления ФГАОУ ВО «СГЭУ» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно- телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории Университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата.
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации, Положению об ЭИОС СГЭУ и Положению о реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО «СГЭУ», утвержденному Приказом и.о. ректора №271-ОВ от 16.04.2018г.

Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата

Реализация ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации

программы на иных условиях.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011г. N 1н., профессиональному стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. №608н.

Более 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе», и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины.

Более 10 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и 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).

Более 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности 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 ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой подготовки бакалавров «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе», оснащены специализированной мебелью, оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен рабочими программами дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен рабочими программами дисциплин и ежегодно обновляется).

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

Библиотека ФГАОУ ВО «СГЭУ» относится к числу библиотек II категории и обеспечивает информационно-образовательный процесс в университете.

Фонд университетской библиотеки сформирован в соответствии с лицензионными нормативами обеспеченности вузов учебными и научными источниками в традиционной и

электронной формах и требованиями ФГОС. Значительное место в структуре комплектования библиотечного фонда занимают издания вуза в традиционной и электронной форме, за счёт которых оперативно обеспечиваются потребности учебного процесса, особенно по новым дисциплинам.

В библиотеке работает автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро» на основе web-технологий. Электронный читальный зал и основной читальный зал оснащены современными компьютерными технологиями. Обучающимся обеспечивается возможность работы с электронными библиотечными системами «Юрайт», «АЙБУКС», «Book.ru», «Библиокомплектатор», «ZNANIUM.COM», научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU, справочно-правовыми системами «Консультант Плюс» и «ГАРАНТ-Максимум», полнотекстовой базы данных East View Information Services, Ius и др. В рамках национальной подписки обеспечен доступ к международным информационно-аналитическим базам данных WoS и Scopus.

На платформе АИБС «МегаПро» с использованием собственных электронных ресурсов, а также функционала привлеченных электронных ресурсов создан виртуальный читальный зал, предоставляющий доступ к имеющимся ресурсам со всех компьютеров университета.

Каждый обучающийся обеспечен неограниченным доступом (в том числе удаленным) к информационно-библиотечному комплексу и электронно-библиотечным системам, содержащим издания учебной и учебно-методической литературы по изучаемым дисциплинам и сформированным по согласованию с правообладателями. При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа не менее чем 25 процентов обучающихся. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными изданиями в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности.

Требования к финансовым условиям реализации программы

Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» 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.

Раздел 7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Воспитательная работа в университете ведется на основе «Концепции по воспитательной работе со студентами Самарского государственного экономического университета», рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Воспитательная работа – это деятельность, направленная на организацию воспитывающей среды и управление разными видами деятельности обучающихся с целью создания условий для их приобщения к социокультурным и духовно-нравственным ценностям народов Российской Федерации, полноценного развития, саморазвития и самореализации личности при активном участии самих обучающихся.

Программа воспитания представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основу организации воспитательной деятельности в Университете. Областью применения Программы воспитания является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи. Воспитание в образовательной деятельности СГЭУ носит системный, плановый и непрерывный характер.

Основным средством осуществления такой деятельности является воспитательная система и соответствующая ей рабочая программа воспитания (<http://www.sseu.ru/sveden/education>) и календарный план воспитательной работы (<http://www.sseu.ru/sveden/education>), являющиеся неотъемлемой частью ОПОП ВО и утверждающиеся на каждый учебный год.

Программа воспитания разработана в традициях отечественной педагогики и образовательной практики и базируется на принципе преемственности и согласованности с целями и содержанием Программ воспитания в системе общего образования и СПО. Программа воспитания является частью ОПОП, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим ФГОС.

Основными задачами воспитательной работы в Университете являются:

- формирование у студентов нравственной культуры, ориентация на гуманистические мировоззренческие установки и духовные ценности, формирование самосознания;
- формирование активной гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, воспитание потребности в профессиональном совершенствовании, целеустремленности и предприимчивости, готовности к конкурентоспособности и сотрудничеству в профессиональной деятельности;
- сохранение и развитие историко-культурных традиций университета, приобщение новых поколений студентов к корпоративной культуре, преемственность в воспитании студенческой молодежи;
- формирование установки на непрерывный процесс саморазвития, на освоение художественных и научных достижений общечеловеческой и национальной культуры;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- приобщение к общечеловеческим нормам нравственности, национальным традициям и корпоративным ценностям своей профессиональной и социальной среды;
- формирование потребности в здоровом образе жизни и физическом совершенствовании.

В Университете реализуются следующие направления воспитания:

- профессионально-творческое и трудовое воспитание;
- правовое воспитание;
- патриотическое и интернациональное воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание;
- воспитание корпоративной культуры, культуры поведения и общения;
- воспитание ценностей здорового образа жизни.

Реализация данных направлений способствует формированию у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Формы и методы воспитательной работы в учебном процессе:

-беседы, дискуссии, деловые игры, олимпиады, обсуждения и разбор реальных ситуаций, консультации, направленные на формирование корпоративной культуры и этики профессионального поведения и общения, а также личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, воспитание потребности в профессиональном совершенствовании.

Формы и методы воспитательной работы во внеучебное время:

- студенческие научные конференции;
- организация НИР обучающихся;
- участие в работе СМИ;
- молодежные студенческие проекты;
- студенческие трудовые отряды;
- встречи с работодателями и выпускниками;
- творческие кружки, клубы по интересам, спортивные секции;
- участие в спортивных соревнованиях и турнирах, студенческих слетах;
- участие в форумах, фестивалях и других массовых акциях городских, областных и государственных молодежных организаций;
- выставки студенческих работ;
- смотры-конкурсы;
- студенческие фестивали;

- студенческие обучающие школы;
- участие в проектах экологической направленности;
- обучение в вузах-партнерах за рубежом.

Раздел 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных обучающихся, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателем. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в группе обучающихся.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, необходимо иметь в виду, что:

1) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь.

2) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);

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

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо

надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее, чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

Раздел 9. МЕХАНИЗМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки качества, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы подготовки бакалавров Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе», привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности Университета по ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Раздел 10. РЕГЛАМЕНТ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ

**ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»
В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

Изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» проходят экспертизу в учебно-методическом управлении и утверждаются Ученым советом Университета. Актуализация ОПОП ВО и составляющих ее документов осуществляется ежегодно.

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ
ОПОП ВО «СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 СЕРВИС**

N п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.007	Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ /УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. регистрационный N 37395)
2.	33.008	Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г. регистрационный N 37510)

**Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника
ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»**

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Трудовое действие	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<p>Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон.</p>	<p>ПКО-1 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p> <p>ПК УВ-3 - Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами</p> <p>ПК УВ-4 - Способен осуществлять процесс обслуживания наиболее оптимальным способом в целях снижения риска возникновения проблемных ситуаций и конфликтов с потребителями и заинтересованными сторонами</p>
	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов).</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).</p> <p>Формирование системы бизнес-</p>	<p>ПКО-2 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности</p> <p>ПК УВ-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания</p>

		процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса.	
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p> <p>Организация службы внутреннего контроля.</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка.</p> <p>Организация контроля исполнения персоналом принятых решений.</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений.</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта.</p> <p>Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>	ПК УВ-2 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон.</p>	<p>ПКО-1 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p> <p>ПК УВ-3 - Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и другими</p>

			заинтересованными сторонами ПК УВ-4 - Способен осуществлять процесс обслуживания наиболее оптимальным способом в целях снижения риска возникновения проблемных ситуаций и конфликтов с потребителями и заинтересованными сторонами
	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов). Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов). Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.	ПКО-2 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности ПК УВ-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Организация службы внутреннего контроля. Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников. Организация контроля исполнения персоналом принятых решений. Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений. Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и	ПКО-2 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности ПК УВ-2 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

		<p>обеспечением качества продукции и услуг. Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).</p>	
--	--	--	--

**Матрица формирования компетенций по программе
43.03.01 «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе»**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	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; ПКО-1; ПК УВ-3; ПКО-2; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.О	Обязательная часть	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; ПКО-1; ПКО-2
Б1.О.01	Общеобразовательный и общепрофессиональный цикл	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
Б1.О.01.01	История России и всеобщая история	УК-5
Б1.О.01.02	Философия	УК-1; УК-5
Б1.О.01.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.01.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.01.05	Технологии делового общения	УК-3; УК-4
Б1.О.01.06	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-7
Б1.О.01.07	Управление человеческими ресурсами	УК-6
Б1.О.01.08	Стандартизация и управление качеством	ОПК-3; ОПК-7
Б1.О.01.09	Право	УК-2; ОПК-6
Б1.О.01.10	Менеджмент	ОПК-2
Б1.О.01.11	Экономика и предпринимательство	ОПК-5
Б1.О.01.12	Маркетинг	ОПК-4
Б1.О.01.13	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.О.01.14	Системный анализ в сервисе	УК-1
Б1.О.02	Цикл направления подготовки "Сервис"	ПКО-1; ПКО-2
Б1.О.02.01	Экспертиза и диагностика объектов сервиса	ПКО-1
Б1.О.02.02	Управление проектами	ПКО-2
Б1.О.02.03	Сервисная деятельность	ПКО-1
Б1.О.02.04	Инновации в сервисе	ПКО-1
Б1.О.02.05	Проектирование процесса предоставления услуг	ПКО-2

Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК УВ-3; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.01	Дисциплины направленности (профиля)	ПК УВ-3; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.01.01	Гостиничное дело	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.01.02	Ресторанное дело	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.01.03	Профессиональная этика и этикет	ПК УВ-3
Б1.В.01.04	Современные маркетинговые коммуникации в сервисе	ПК УВ-3
Б1.В.01.05	Основы предпринимательской деятельности в сервисе	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.01.06	Экономика предприятий сервиса	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.01.07	Бухгалтерский учет и налогообложение предприятий сервиса	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.01.08	Статистика	ПК УВ-2
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.02.01	Современные технологии продажи гостиничных и ресторанных услуг	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.02.02	Исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.02.03	Логистика в сервисе	ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б1.В.03	Сервисный модуль	ПК УВ-3
Б1.В.03.01	Современные межкультурные коммуникации	ПК УВ-3
Б1.В.03.02	Организация защиты прав потребителей	ПК УВ-3
Б1.В.03.03	Системы бронирования и резервирования	ПК УВ-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК УВ-3
Б1.В.ДВ.01.01	Психология и конфликтология в сервисе	ПК УВ-3
Б1.В.ДВ.01.02	Тренинг профессионально-значимых навыков	ПК УВ-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК УВ-3
Б1.В.ДВ.02.01	Управление отношениями с потребителями	ПК УВ-3

Б1.В.ДВ.02.02	Покупательское поведение	ПК УВ-3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК УВ-2
Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение потребительских товаров	ПК УВ-2
Б1.В.ДВ.03.02	Теоретические основы товароведения	ПК УВ-2
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК УВ-1
Б1.В.ДВ.04.01	Организация культурно-массовых мероприятий	ПК УВ-1
Б1.В.ДВ.04.02	Анимационные услуги	ПК УВ-1
Б1.В.ДВ.05	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.05.01	Физическая культура и спорт: общая физическая подготовка	УК-7
Б1.В.ДВ.05.02	Адаптивная физическая культура и спорт	УК-7
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ПКО-1; ПК УВ-3; ПК УВ-4; ПКО-2; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ПКО-1; ПК УВ-3; ПК УВ-4; ПКО-2; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ПКО-1; ПК УВ-3; ПК УВ-4; ПКО-2; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК УВ-3; ПК УВ-4; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б2.В.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	ПК УВ-4; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б2.В.02(П)	Производственная практика (сервисная)	ПК УВ-3; ПК УВ-4
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; ПКО-1; ПК УВ-3; ПК УВ-4; ПКО-2; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б3.01	Выпускная квалификационная работа	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; ПКО-1; ПК УВ-3; ПК УВ-4; ПКО-2; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б3.01.01	Выполнение 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; ПКО-1; ПК УВ-3; ПК УВ-4; ПКО-2; ПК УВ-1; ПК УВ-2
Б3.01.02	Защита выпускной	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8;

	квалификационной работы	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПКО-1; ПК УВ-3; ПК УВ-4; ПКО-2; ПК УВ-1; ПК УВ-2
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4
ФТД.01	Русский язык как иностранный	УК-4
ФТД.02	Русский язык и культура речи	УК-4