

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

ОПОП ВО – программа бакалавриата
рассмотрена и утверждена
Ученым советом
АГУ им. В.Н. Татищева
протокол. № 12
от «26» 05 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор И.А. Алексеев
«26» 05 2025 г.
03-02-04-8/49
номер в Едином государственном реестре информации



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки / специальность	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) ОПОП / специализация	Гостеприимство и ресторанный сервис
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная
Объем образовательной программы	240
Срок освоения	4 года (по очной форме)
Государственная итоговая аттестация	выполнение и защита выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы)
Выпускающие подразделения	Факультет педагогики, психологии, гостеприимства и спорта, Кафедра педагогических практик и сервисных индустрий
Декан ФППГС	Палаткина Галина Владимировна, профессор, доктор педагогических наук
Руководитель ОПОП	Палаткин Владимир Владимирович, доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий, кандидат культурологии
Год присема	2025

Астрахань – 2025 г.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) подготовки бакалавра

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, включенных в состав образовательной программы и разработанную университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 № 515 (зарегистрирован Минюстом России 29.06.2017 № 47221).

ОПОП отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника, содержание и организацию образовательного процесса и государственной итоговой аттестации выпускников. Она регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание и структуру основной профессиональной образовательной программы, условия и технологии реализации образовательного процесса, содержит рекомендации по разработке фонда оценочных средств, включает учебный план, примерные рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации

1.2. Нормативные документы для разработки программы бакалавриата

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 № 515 (далее – ФГОС ВО);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. № 245 (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 Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020;

- Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Минтруда России от 07.05.2015г. N 282н;

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Минтруда России от 07.05.2015 г. N 281 н;

- Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. N 610 н;

- Устав Астраханского государственного университета им. В.Н. Татищева;

- Иные федеральные и локальные нормативные акты.

1.3. Общая характеристика ОПОП бакалавриата

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП бакалавриата имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Миссия программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») – подготовка бакалавров для занятия должностей специалистов и руководителей по направлению подготовки «Гостиничное дело», способных успешно работать в гостиничной индустрии, социально мобильных, целеустремленных, организованных, трудолюбивых, ответственных, с гражданской позицией, толерантных, готовых к продолжению образования и включению в инновационную деятельность.

Подготовка бакалавров по программе «Гостиничное дело» имеет ряд существенных конкурентных преимуществ:

- обучение опирается на освоение обширного методического и практического материала и включает самые современные направления и методы обучения. В программе представлены занятия в форме кейс-стади, презентаций, конференций.

- курсы разработаны и читаются ведущими преподавателями кафедры социальной педагогики и психологии, а также представителями работодателей. Программа предусматривает изучение курсов по организации гостиничного дела, технологии гостиничной деятельности, управлению гостиничными и ресторанными сетями, проектированию гостиничной деятельности.

Заинтересованность в специалистах в области гостиничного дела определяется потребностями современного гостиничного рынка, растущими объемами внутреннего туризма. Выпускники программы бакалавриата «Гостиничное дело» подготовлены для работы в частных, государственных и международных организациях, включая гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта.

1.3.2. Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

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

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.

При реализации программы бакалавриата возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

1.3.3. 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, 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.

Трудоемкость одной зачетной единицы – 36 академических часов.

Общая трудоемкость включает все виды учебной деятельности.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП (к абитуриенту)

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании или о среднем профессиональном образовании.

1.5. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

При реализации программы бакалавриата возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания).

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программы бакалавриата, вне зависимости от присваиваемой квалификации являются:

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

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис»), приведен в Приложении 1.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис»), представлен в Приложении 2.

2.4. В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- технологический;
- сервисный.

Таблица 1. Основные задачи профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)*
33 Сервис, оказание услуг населению	организационно - управленческий	<p>1. организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>2. ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>3. руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>4. обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>– предприятия общественного питания</p> <p>– услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации</p> <p>– технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы</p> <p>– потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности</p> <p>– первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	технологический	<p>1. разработка бизнес- процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</p> <p>2. применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
	сервисный	<p>1. Обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>2. Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</p> <p>3. Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	

3. Требования к результатам освоения ОПОП бакалавриата

Таблица 2. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	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. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение
		УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности
		УК-1.3. Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений, вырабатывает стратегию действий
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. Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
		УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения
		УК-3.2. Демонстрирует способность эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвуя в обмене информацией, знаниями и опытом и презентации результатов команд
		УК-3.3. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
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. Владеет системой норм русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации и нормами иностранного(ых) языка(ов), использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации
		УК-4.2. Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском и иностранном(ых) языке(ах) в рамках межличностного и межкультурного общения
		УК-4.3. Осуществляет коммуникацию в цифровой среде для достижения профессиональных целей и эффективного взаимодействия

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений
		УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Отечества
		УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера
		УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы и управляет своим временем для выстраивания траектории саморазвития
		УК-6.2. Эффективно использует время и другие ресурсы при реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности
		УК-7.2. Владеет технологиями здорового образа жизни и здоровьесбережения, отбирает комплекс физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в	УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	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-8.2. Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-9.1. Понимает базовые принципы экономического развития и функционирования экономики, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<p>УК-10.1. Знает и понимает социально-экономические причины коррупции, принципы, цели и формы борьбы с проявлениями коррупционного поведения; идентифицирует и оценивает коррупционные риски в профессиональной деятельности, демонстрирует способность противодействовать коррупционному поведению в профессиональной деятельности</p> <p>УК-10.2. Знает и понимает основные принципы государственной политики в сфере противодействия терроризму и экстремизму, правовые и организационные основы профилактики терроризма и экстремизма и борьбы с ними, минимизации и (или) ликвидации последствий проявлений терроризма и специфику профилактики экстремизма в сфере профессиональной деятельности</p>

Таблица 3. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
		ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов
		ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
		ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность	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 обосновано выбирать наиболее эффективное решение

	организаций избранной сферы профессиональной деятельности	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
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Выбирает современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-8.2. Демонстрирует способность использовать цифровые ресурсы для решения задач профессиональной деятельности

Таблица 4. Профессиональные компетенции выпускников
и индикаторы их достижения

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)*
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; -ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</p>
	<p>ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности и департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)*
<p>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</p> <p>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»</p> <p>Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</p>
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
<p>обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</p> <p>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПК-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>	<p>ПК-4.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-4.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>ПК-4.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»</p> <p>Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</p>

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)*
<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-5.</p> <p>Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности и организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»</p> <p>Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</p>
<p>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</p> <p>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПК-6</p> <p>Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПК-6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»</p> <p>Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</p>

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)*
	ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет ПК-7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный			
<p>- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</p> <p>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	ПК-8 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	ПК-8.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения ПК-8.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения ПК-8.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)*
-организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; -обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания	ПК-9.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания ПК-9.2 Разрабатывает планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов	Профессиональный стандарт 33.011 «Повар»
-организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; -обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-10.1 Осуществляет входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания ПК-10.2 Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания ПК-10.3 Использует информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства	Профессиональный стандарт 33.011 «Повар»

4. Требования к структуре программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата.

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

Объем контактной работы включает контактную работу при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям), промежуточной аттестации обучающихся, итоговой (государственной итоговой) аттестации и практики.

4.1. Календарный учебный график (Приложение 3)

4.2. Учебный план подготовки бакалавра (Приложение 3)

4.3. Матрица компетенций (Приложение 4)

4.4. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (Приложение 5)

Аннотации рабочих программ дисциплин

Обязательная часть

Б1.Б.01 Модуль "Россия и мир"

Б1.Б.01.01 История России

Цель: формирование у студентов общегражданской идентичности, основанной на понимании исторического опыта строительства российской государственности на всех его этапах, понимании того, что на всем протяжении российской истории сильная центральная власть имела важнейшее значение для построения и сохранения единого культурно-исторического пространства национальной государственности.

Задачи:

– сформировать у студентов цельный образ истории России с пониманием ее специфических проблем, синхронизировать российский исторический процесс с общемировым, а также развить умения работы с историческими источниками и научной литературой;

– помочь студенту овладеть знаниями исторических фактов – дат, мест, участников и результатов важнейших событий, а также исторических названий, терминов; усвоить исторические понятия, концепции; обратить особое внимание на периоды, когда Россия сталкивалась с серьезными историческими вызовами или переживала кризисы, рассмотреть вызвавшие их причины и предпосылки, а также пути преодоления; рассмотреть исторический опыт национальной и конфессиональной политики Российского государства на всех этапах его существования (включая периоды Российской империи и Советского Союза) по достижению межнационального мира и согласия, взаимного влияния и взаимопроникновения культур;

– сформировать у студентов представление об историческом пути российской цивилизации как неотъемлемой части мирового исторического процесса через изучение основных культурно-исторических эпох;

– выработать у студентов навыки и умения извлекать информацию из исторических источников, применять ее для решения познавательных задач; использовать приемы исторического описания (рассказ о событиях, процессах, явлениях) и объяснения (раскрытие причин и следствий событий, выявление в них общего и различного, определение их характера, классификация и др.);

– сформировать подход к истории российского государства как к непрерывному процессу обретения национальной идентичности, становления единого культурно-исторического пространства;

– повысить гражданскую, правовую, духовную культуру студентов, содействовать формированию патриотических качеств обучающихся, подготовить их к активному участию в современной общественной жизни страны.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание:

История как наука. История России как часть мировой истории. Принципы периодизации в истории. Древний мир, Средние века, Новая история, Новейшая история. Общее и особенное в истории разных стран и народов. Роль исторических источников в изучении истории. Хронологические рамки истории России. Географические рамки истории России в пределах распространения российской государственности в тот или иной период.

Народы и государства на территории современной России в древности. Древняя Русь в IX – первой половины XIII вв. Великое переселение народов. Падение Западной Римской империи и образование германских королевств. Социально-экономическое и политическое развитие стран Европы и Азии в период Средневековья. Проблема образования Древнерусского государства. Первые русские князья. Христианство, ислам и иудаизм как

традиционные религии России. Формирование земель – самостоятельных политических образований («княжеств»). Великая степь в XII в., объединение монголов и формирование державы Чингисхана. Походы Батые в Восточную и Центральную Европу. Возникновение Орды. Роль Руси в защите Европы от Орды. Крестовые походы. Древнерусская культура.

Формирование единого Российского государства во второй половине XIII – начале XVI вв. Северо-западные земли Руси. Эволюция республиканского строя в Новгороде и Пскове. Княжества Северо-Восточной Руси. Борьба за великое княжение Владимирское. Первые московские князья. Закрепление первенствующего положения Московского княжества в Северо-Восточной Руси. Образование национальных государств в Европе: общее и особенное. Иван III. Завершение объединения русских земель Василием III.

Россия в XVI–XVII веках. Великие географические открытия. Реформация и контрреформация в Европе. Официальное принятие Иваном IV царского титула. Правительство «Избранной рады». Опричнина. Внешняя политика при Иване Грозном. Смутное время в России в начале XVII в. Внутренняя и внешняя политика России в XVII в. Культура России в XVI–XVII вв.

Российская империя в XVIII веке. Реформы Петра Великого. Внешняя политика Петра I. Эпоха «дворцовых переворотов» (1725–1762 гг.). Образование Соединенных Штатов Америки. Французская революция конца XVIII в. Османская империя. Индия. Китай. Вопрос о просвещенном абсолютизме в России. «Просвещенный абсолютизм» Екатерины II. Внешняя политика России середины и второй половины XVIII в.

Российская империя в первой половине XIX века. «Блистательный век» Александра I: задуманное и осуществленное. Участие в антифранцузских коалициях. Отечественная война 1812 г.: характер военных действий. Роль России в освобождении Европы от наполеоновской гегемонии. Крестьянский вопрос в царствование Николая I: секретные комитеты. «Киселевская реформа» государственных крестьян. Финансовые преобразования Е.Ф. Канкрин. Русская общественная мысль второй четверти XIX в. Перемены во внешнеполитическом курсе во второй четверти XIX в. Россия и европейские революции. Крымская война. Парижский мирный договор.

Российская империя во второй половине XIX – начале XX вв. Становление индустриальной цивилизации. Технический прогресс. Ведущие страны Европы и мира во второй половине XIX – начале XX в.: социально-экономическое и политическое развитие. Время Великих реформ в России. Общественно-политические движения в России во второй половине XIX – начале XX в. Первая русская революция. Первая мировая война. Культура в России во второй половине XIX – начале XX в.

Великая российская революция 1917–1922 гг. Причины революционного кризиса 1917 г. Февральские события в Петрограде. Между «февралем» и «октябрем». Свержение Временного правительства, захват власти большевиками в октябре 1917 г. Созыв и разгон Учредительного собрания. Гражданская война. Итоги революции.

СССР в 1920–1930-е гг. НЭП в Советской России. Образование СССР и принятие конституции СССР 1924 г. Политическая борьба в СССР в 1920-е гг. «Великий перелом». Переход к политике массовой коллективизации. Стройки первых пятилеток. «Ударники» и «стахановцы». Политические процессы в СССР в 1930-х гг. Массовые политические репрессии. Советский социум в 1930-е гг. Конституция 1936 г. Культурная революция. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е гг.

Великая Отечественная война. Вторжение войск гитлеровской Германии и ее европейских сателлитов в СССР 22 июня 1941 г. Первые месяцы войны. Победа под Москвой и ее историческое значение. Сталинградские сражение – решающий акт коренного перелома в Великой Отечественной и во всей Второй мировой войне. Нацистский оккупационный режим. Массовые преступления гитлеровцев на временно оккупированной территории СССР. Становление партизанского движения в тылу противника. Жизнь советских граждан в тылу. Массовый трудовой героизм. Сражение на Курской дуге и наступление Красной армии по всем фронтам до весны 1944 г. Окончательное освобождение территории СССР и освободительный поход в Восточную и Центральную Европу. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции.

Советский Союз в 1945–1991 гг. Послевоенное восстановление экономики. «Холодная война» и ее влияние на социально-экономическое развитие страны. «Оттепель» (вторая половина 1950-х – первая половина 1960-х гг.). Приход к власти Л.И. Брежнева. Принцип коллективного руководства. СССР – вторая экономика мира. Динамика экономического развития СССР в середине 1960-х – начале 1980-х гг. по сравнению с ведущими странами Запада. Принятие Конституции СССР 1977 г. Внешняя политика СССР в 1945–1985 гг. Попытки реформирования СССР во второй половине 1980-х гг. Формирование идеологии нового курса. «Парад суверенитетов» – причины и следствия. Обострение межнациональных конфликтов. Путч ГКЧП, учреждение Содружества Независимых Государств и роспуск СССР. Внешняя политика периода «перестройки». «Новое мышление». Развитие культуры в СССР 1945–1991 гг.

Современная Российская Федерация (1991–2022 гг.). Экономическое и социально-политическое развитие России в 1990-х гг. Политический кризис 1993 г. и его разрешение. Принятие Конституции РФ 1993 г. Центробежные тенденции. Борьба за восстановление конституционного порядка в Чечне. Назначение премьер-министром РФ В.В. Путина. Победа над международным терроризмом в Чечне. Бомбардировки США и НАТО Югославии в 1999 г. как переломный момент взаимоотношений России с Западом. Избрание в 2000 г. В.В. Путина Президентом России. Устойчивый экономический рост. Попытки построения инновационной экономики. Избрание в 2008 г. Президентом РФ Д.А. Медведева. Переизбрание В.В. Путина Президентом РФ в 2012 и 2018 гг. Конституционный референдум 2020 г. Внешняя политика в 2000–2013 гг. Отход России от односторонней ориентации на страны Запада, ставка на многовекторную внешнюю политику. Отказ США, НАТО и ЕС от обсуждения угроз национальной безопасности России. Основные тенденции, проблемы и противоречия мировой истории начала XXI в.

Б1.Б.01.02 Основы Российской государственности

Цель: формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Задачи:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и константы;
- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;
- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- изучить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (соборный) характер;
- представить особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;

- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;

- обозначить фундаментальные ценностные константы российской цивилизации, такие, как общинность, чувство долга и сверхцели, экзистенциальная устойчивость и приоритет нематериального над меркантильным, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития, такие, как суверенитет, согласие, созидание, служение, справедливость и стабильность.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание:

Что такое Россия. Страна в её пространственном, человеческом, ресурсном, идейно-символическом и нормативно-политическом измерении.

Основы российской цивилизации. Исторические, географические, институциональные основания формирования российской цивилизации. Концептуализация понятия «цивилизация».

Российское мировоззрение и ценностные константы российской цивилизации. Мировоззрение и его значение для человека, общества, государства. Ценностный каркас российской цивилизации, теоретические концепции мировоззрения и системная пятиэлементная модель «человек – семья – общество – государство – страна».

Политическое устройство России. Объективное представление российских государственных и общественных институтов, их истории и ключевых причинно-следственных связей последних лет социальной трансформации.

Вызовы будущего и развитие страны. Сценарии перспективного развития страны и роль гражданина в этих сценариях. Цивилизационные вызовы и ценностные ориентиры российской цивилизации, траектории реализации творческого и профессионального потенциала человека.

Б1.Б.02 ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЙ МОДУЛЬ

Б1.Б.02.01 Физическая культура и спорт

Цель: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

1) формирование готовности к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала физической культуры;

2) понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

3) знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

4) формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-7.

Краткое содержание: Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры и основы здорового образа жизни. Физические качества человека (сила, гибкость, выносливость, быстрота, ловкость). Спорт.

Легкая атлетика. Основы техники безопасности. Обучение и овладение двигательными навыками и умениями. Техника видов легкой атлетики. Специальные беговые упражнения, прикладные упражнения. Контрольные тесты.

Гимнастика. Общая физическая подготовка (ОФП). Основы техники безопасности. Разнообразные комплексы ОРУ для развития физических качеств. Средства и методы ОФП. Контрольные тесты.

Плавание. Основы техники безопасности на занятиях по плаванию. Правила поведения на воде Начальное обучение плаванию. Спасение утопающих, первая помощь. Общая и специальная подготовка пловца (общие и специальные упражнения на суше). Контрольные тесты.

Спортивные игры. Основы техники безопасности. Обучение элементам техники, тактики спортивных игр. Учебные игры. Подвижные игры в системе физического воспитания. Контрольные тесты.

Б1.Б.02.02 Элективные курсы по физической культуре и спорту

Цель: овладение студентами системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья; формирование профессионально значимых физических качеств и свойств личности; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и спорту, потребности в регулярных занятиях физической культурой и спортом, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности.

Задачи:

- сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;
- приобретение практических основ, теоретических и методических знаний по физической культуре и спорту, обеспечивающих грамотное самостоятельное использование их средств, форм и методов в жизнедеятельности;
- знание научно-биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;
- приобретение опыта творческого использования деятельности в сфере физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей;
- приобретение студентами необходимых знаний по основам теории, методики и организации физического воспитания и спортивной тренировки, подготовка к работе в качестве общественных инструкторов, тренеров и судей;
- совершенствование спортивного мастерства студентов-спортсменов;
- подготовка к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-7.

Краткое содержание: Для освоения элективных курсов по физической культуре и спорту студенты распределяются по видам спорта с учетом их интереса и материально-технических возможностей физкультурно-оздоровительного комплекса АГУ им. В.Н. Татищева. В процессе освоения элективных курсов по физической культуре и спорту студентам предоставляется возможность выбора вида спорта (модуля) и право перехода из группы выбранного вида спорта в группу другого вида спорта. Переход осуществляется по желанию студента только после окончания семестра.

Модули:

- Спортивные игры. Баскетбол.
- Спортивные игры. Волейбол.
- Спортивные игры. Футбол.
- Гимнастика. Общая физическая подготовка (ОФП).

- Плавание.
- Легкая атлетика.

Б1.Б.02.03 Безопасность жизнедеятельности

Цель: получение знаний, необходимых для обеспечения безопасности и достижения комфортных условий жизнедеятельности человека в системе «человек–среда обитания»; изучение основных методов защиты производственного персонала, населения и территорий при чрезвычайных ситуациях; формирование сознательного и ответственного отношения к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих.

Задачи:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, об обязанностях граждан по защите государства;
- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; развитие черт личности, необходимых для здорового образа жизни, безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и соблюдения бдительности при возникновении угрозы терроризма;
- овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья, грамотно действовать в чрезвычайных ситуациях, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты, оказывать первую помощь пострадавшим;
- формирование мировоззрения и воспитание у обучающихся социальной ответственности за последствия своей будущей профессиональной деятельности;
- развитие потребности в расширении и постоянном углублении знаний по проблемам обеспечения безопасности жизнедеятельности в современных условиях.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-8.

Краткое содержание: Введение в безопасность. Основные понятия и определения. Человек и техносфера. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека. Психофизиологические и эргономические основы безопасности. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации. Управление безопасностью жизнедеятельности

Б1.Б.03 КОММУНИКАТИВНЫЙ МОДУЛЬ

Б1.Б.03.01 Иностранный язык

Цель: обеспечение владения обучающимися умениями и навыками пользования наиболее употребительными языковыми средствами для решения задач межличностного и межкультурного общения на иностранном языке в рамках ежедневной коммуникации.

Задачи:

- развитие навыков устного и письменного общения на ежедневные темы на иностранном языке, овладение общеупотребительной лексикой иностранного языка; совершенствование знаний лексико-грамматических и стилистических особенностей изучаемого иностранного языка для решения коммуникативных задач в рамках межличностного общения;
- совершенствование приобретённых в школьном курсе навыков употребления лексики и грамматики;

- развитие умений и навыков самостоятельной работы над междисциплинарным образовательным проектом, системой иноязычных знаний и умений, позволяющей планировать собственную деятельность;
- развитие навыков работы в команде (активное обсуждение представленных проектов, выбор формы презентации результатов проекта и т.п.) и самопрезентации при публичном выступлении на иностранном языке (при этом иностранный язык рассматривается уже не как предмет изучения, а как средство общения с аудиторией) при осуществлении студентами образовательных проектов в рамках учебной деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.

Краткое содержание:

1 семестр:

Модуль «Я говорю»: *Тема 1:* Моя визитная карточка. *Тема 2:* Моя семья и друзья. *Тема 3:* Моя квартира. *Тема 4:* Мой рабочий / выходной день. *Тема 5:* Мое хобби.

Модуль «Я и цифра»: *Тема 1:* Компьютерные технологии. *Тема 2:* Компьютер и образование. *Тема 3:* Использование компьютера для развлечения. *Тема 4:* Компьютерные технологии в моей будущей профессии.

Здоровьесберегающий модуль: *Тема 1:* Здоровый образ жизни, здоровые привычки. *Тема 2:* Осмотр врача. *Тема 3:* Спорт, виды спорта и спортивные игры. *Тема 4:* Здоровое питание. Диета – за и против.

Модуль «Управление проектами»: *Тема 1:* Что такое проект? *Тема 2:* Структура проекта. *Тема 3:* Этапы работы над проектом. *Тема 4:* Мой проект.

2 семестр:

Модуль «Россия и мир»: *Тема 1:* Российская Федерация – географическое положение, климат, политика и ресурсы. *Тема 2:* Мой родной город. *Тема 3:* Страны изучаемого языка – географическое положение, климат, политика и ресурсы. *Тема 4:* Страна, которую я хотел(а) бы посетить.

Модуль «Современные технологии мышления»: *Тема 1:* Общество и культура. *Тема 2:* Искусственный интеллект, взаимосвязь сознания и искусственного интеллекта. *Тема 3:* Этические проблемы современного общества. *Тема 4:* Деньги и их роль в жизни человека.

Правозащитный модуль: *Тема 1:* Права и обязанности современного гражданина. *Тема 2:* Обязанности, выполняемые в рамках профессиональной деятельности.

Б1.Б.03.02 Речевые практики

Цель: дать системное представление о речевых практиках устной и письменной речи; сформировать умения и навыки владения устной и письменной формами современного русского литературного языка, обеспечивающими эффективное речевое общение в различных ситуациях межличностного и профессионально значимого общения.

Задачи:

- раскрыть основы языковой, риторической и этической культуры речевой коммуникации;
- научить использовать основные стратегии и тактические приемы речевой коммуникации с целью убеждения;
- способствовать приобретению практических навыков реализации различных видов речевой деятельности в учебно-научном и профессиональном общении;
- сформировать практические навыки в создании речевых высказываний в соответствии с этическими, коммуникативными и языковыми нормами;
- способствовать овладению студентами приемами создания устных и письменных текстов различных жанров словесности;
- сформировать навыки эффективного публичного выступления.
- сформировать творчески активную речевую личность, умеющую применять полученные знания и приобретенные умения в новых, постоянно меняющихся условиях

коммуникации, способную искать и находить собственное решение многообразных профессиональных задач.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.

Краткое содержание:

Модуль 1. Речевые коммуникации в учебно-научной и профессиональной деятельности. Виды и формы речевой деятельности. Деловой дискурс. Письменные и устные жанры делового общения. Научный дискурс. Письменные и устные жанры учебно-научной коммуникации.

Модуль 2. Культура речевой деятельности. Психологические основы эффективного речевого взаимодействия. Постулаты речевого взаимодействия. Речевое взаимодействие и речевая безопасность в Сети. Принципы, обеспечивающие эффективную коммуникацию. Коммуникативные тактики и стратегии. Этика речевого общения. Понятие речевого этикета. Этикетные модели и формулы устной и письменной коммуникации. Коммуникативные качества речи: правильность, логичность, уместность, выразительность, лаконичность и др.

Модуль 3. Публичная речь. Риторические основы публичной коммуникации. Риторическая культура в современном обществе. Античный риторический канон и его современные модификации. Образ ратора. Риторическая аргументация. Риторическая композиция. Виды композиционных моделей ораторской речи.

Модуль 4. Орфоэпический тренинг. Литературный язык и языковая норма. Формы существования национального языка. Система норм современного русского литературного языка. Понятие языковой нормы. Норма и речевая ошибка. Орфоэпические, лексические и грамматические нормы современного русского литературного языка как факторы формирования языкового сознания и регуляторы эффективной речевой практики. Орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка, регламентирующие письменную речевую деятельность.

Б1.Б.04 МОДУЛЬ "СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ МЫШЛЕНИЯ"

Б1.Б.04.01 Философия

Цель: формирование у студентов представлений о структуре мыслительного процесса, усвоение типов технологий мышления, навыков самостоятельного системного критического мышления.

Задачи:

- понимать значение технологии мышления и философии как мыслительной деятельности в процессе развития человеческого познания;
- сформировать представление о структуре, форме и типах мышления;
- овладеть навыками логического и продуктивного мышления для решения как учебных, так и жизненных задач;
- сформировать представление об этапах становления и развития мышления;
- овладеть умением использования технологии критического мышления при работе с информацией;
- сформировать умение использовать знание современной технологии мышления в своей профессиональной деятельности в условиях межкультурного многообразия общества.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание:

Мышление, самосознание, телесность, социальность. Понятие мышления, основные стратегии мышления, специфика и элементы философского мышления. Разум и словесность. Философия как технология мышления. Сознание и действительность. Философия и мировосприятие. Типы мировоззрений. Идеал и рациональность.

Исторические типы мышления: космоцентризм, теоцентризм, антропоцентризм. Индуктивный эмпиризм и дедуктивный рационализм. Модель рационализма И. Канта. Рационализм и иррационализм. Формирование современных технологий мышления. Религиозный тип мышления и российская философия.

Представление и реальность. Идеализм и материализм. Монизм, дуализм, плюрализм. Бытие и ничто. Сущность и явление. Диалектика как технология мышления. Каузальный детерминизм и индетерминизм. Компатибилизм и свобода воли. Системное мышление.

Познание, знание, истина и проблемы эпистемологии. Когнитивная структура сознания. Чувства и разум. Познавательные способности человека. Проблема искусственного интеллекта. Логика как учение о формах правильного мышления. Наука и технологии мышления.

Личность: самосознание и бессознательное. Трансгуманизм и его основные идеи. Человек как проект. Право и мораль.

Общество и власть. Власть и технологии. Техника и технологии. Традиция и модернизация. Гуманизм и глобализация. Виртуальность и коммуникация.

Виды мышления и его технологий: наглядно-действенное, наглядно-образное и словесно-логическое. Теоретическое и эмпирическое мышление. Репродуктивное и продуктивное (творческое) мышление. Клиповое мышление. Гибкость мышления. Творческое мышление. Мышление как процесс постановки и решения творческих задач. Критическое мышление. Технологии критического мышления. Когнитивные искажения.

Экологическое сознание. Технологии мышления и восприятие межкультурного многообразия общества.

Б1.Б.04.02 Экономическая и финансовая грамотность

Цель: сформировать у обучающихся способности принимать обоснованные экономические и финансовые решения в различных областях жизнедеятельности на основе научных знаний о закономерностях развития и функционирования современной экономики, ее финансовой системы, принципов рационального экономического и финансового поведения в условиях экономических и финансовых рисков.

Задачи:

♦ формирование у обучающихся знаний об экономической сфере общества и экономической культуре, о закономерностях функционирования и поведения субъектов рыночной экономики на микро- и макроуровне, о функционировании механизма мирового хозяйства и инструментах социально-экономической политики;

♦ формирование умений использовать фундаментальные экономико-финансовые понятия и методологию экономической науки в различных областях жизнедеятельности, выбирать модель грамотного экономического и финансового поведения в условиях экономических и финансовых рисков;

♦ формирования у обучающихся навыков управления личными финансами, практического опыта принятия и реализации рациональных экономических и финансовых решений.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-9.

Краткое содержание: Методология экономической науки. Деньги и финансы. Основы экономического поведения, экономической культуры и финансовой грамотности. Потребительское поведение и рыночный спрос. Поведение фирм в условиях различных рыночных структур. Основы экономики благосостояния и общественного сектора. Налогообложение. Особенности рынков факторов производства и производительности в теории человеческого капитала. Понятие дискриминации на рынке труда. Институты рынка труда в России.

Методология макроэкономического анализа. Система национальных счетов и роль макроэкономических показателей. Инфляция и безработица. Антиинфляционные меры:

политика регулирования доходов и цен: контроль над денежной массой. Государственная активная и пассивная политика занятости.

Экономические циклы и факторы экономического развития. Мировая экономика и мировой рынок. Валютный курс. Финансовые рынки и финансовые институты. Типы финансового поведения и финансовые риски.

Жизненный цикл и личное финансовое планирование. Инструменты социальной защиты в системе управления личными финансами. Пенсии: виды пенсий, механизмы формирования и реализации прав в системе пенсионного обеспечения. Механизмы формирования и реализации прав в системе пенсионного обеспечения России.

Б1.Б.04.03 Когнитивные технологии

Цель: практическое освоение современных когнитивных технологий развития познавательной деятельности студентов для построения будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование представлений о когнитивных технологиях как о процессе, предполагающем выстраивание системы саморазвития;
- развитие умения адекватного применения когнитивных технологий в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- развитие умения критического анализа процесса и результата собственной деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-6.

Краткое содержание: Когнитивные технологии, понятие, сущность. Когнитивные системы человека: почему мозг материален, пластичен, неоднороден? Как мозг воспринимает действительность? Как мозг управляет поведением: от врожденного поведения до когнитивного контроля? Как активность мозга и социальные нормы взаимосвязаны?

Технологии развития интеллекта. Технологии латерального мышления. Технологии критического мышления (синквейн, инсерт, «Шесть шляп»). Когнитивные карты (Mindmap). Техника «5 побед». Фрирайтинг. Брейнрайтинг.

Технологии принятия решения. Техника SWOT-анализ. Техника SMART. Метод фокальных объектов. Синектика. Древо принятия решений.

Технологии управления временем. Матрица Эйзенхауэра. Модель «ДИПО». Метод 4 Д.

Технологии самоорганизации. Техника SCRUM. Канбан-доска (программа как цифровой инструмент). Trello-доска (программа как цифровой инструмент).

Б1.Б.04.04 Правовое регулирование профессиональной деятельности. антикоррупционное поведение.

Цель: ознакомление обучающихся с основами правового регулирования профессиональной деятельности и формирование у них антикоррупционного, антитеррористического и антиэкстремистского мировоззрения.

Задачи:

- формирование представлений о государстве, праве, государственно-правовых явлениях;
- приобретение умений ориентироваться в нормативном материале, регулирующем профессиональную деятельность, анализировать законодательство и практику его применения;
- развитие навыков применения полученных знаний в профессиональной деятельности;

- формирование представлений о природе и сущности коррупции, об опасности коррупции в сфере профессиональной деятельности;
- развитие потребности в противодействии коррупции, в ее неприятии как средства достижения личных или корпоративных целей;
- формирование гражданской позиции активного противодействия экстремизму и терроризму;
- приобретение навыков правовой оценки различных явлений общественной жизни на предмет выявления признаков экстремизма и терроризма, квалификации преступлений и правонарушений экстремистской и террористической направленности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, УК-10.

Краткое содержание: Государство: понятие, функции. Механизм государства. Государственная власть и государственные органы. Право: понятие и функции. Система права. Нормативные правовые акты и система российского законодательства. Основные положения Конституции РФ. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Гражданско-правовое регулирование профессиональной деятельности. Сделки. Право собственности. Обязательственное право. Трудовое право в обеспечении деятельности. Административное право профессиональной деятельности. Правовые основы противодействия коррупции. Коррупционные правонарушения. Служебная антикоррупционные стандарты поведения. Правовые основы предотвращения и урегулирование конфликта интересов. Коррупционные риски в системе государственного и муниципального управления. Коррупционные риски в коммерческих организациях. Терроризм как социально-политическое и правовое явление: понятие, сущность, содержание. Понятие и сущность экстремизма. Организационные основы противодействия экстремизму и терроризму на современном этапе. Ответственность за преступления террористического и экстремистского характера.

Б1.Б.04.05. Инклюзивная культура

Цель: овладение студентами современными представлениями об инклюзивной культуре, методах ее диагностики и коррекции, использования инклюзивной культуры для укрепления имиджа и корпоративной культуры организации, повышения ее цельности.

Задачи:

- формирование системного представления об инклюзивной культуре;
- знакомство с методами ее диагностики и коррекции;
- обобщение теоретического и анализ практического опыта;
- компенсация и коррекция нарушений в развитии в условиях личносно ориентированного подхода к образованию и развитию лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3, УК-4.

Краткое содержание: Понятие инклюзивной культуры, характеристика её компонентов. Нормативная и правовая база обеспечения равных прав и возможностей инвалидам и лицам с ОВЗ. Особенности взаимодействия и правила общения с людьми, имеющими ОВЗ и инвалидность. Обеспечение доступности объектов и услуг для инвалидов: инструменты и технологии.

Б1.Б.05 МОДУЛЬ "Я И ЦИФРА"

Б1.Б.05.01 Цифровая грамотность

Цель: знакомство с общей концепцией использования цифровых технологий, обеспечивающих возможность комфортной жизни, обучения в цифровой среде, взаимодействие с обществом и решение цифровых задач в профессиональной деятельности.

Задачи:

- сформировать навыки эффективного взаимодействия в цифровой среде;
- сформировать умение самостоятельно осуществлять выбор цифровых инструментов и применять их с учетом целей и содержания профессиональной деятельности;
- способствовать формированию цифровой культуры;
- показать особенности использования цифровых технологий для саморазвития.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-8.

Краткое содержание

Тема 1. Цифровая коллаборация. Свободное и открытое программное обеспечение. Облачные сервисы. Интернет-сервисы для организации совместной работы. Электронная почта. Планировщики, органайзеры. Файлообменники. Системы управления проектами и индивидуальными задачами в режиме онлайн. Цифровые инструменты для организации командного взаимодействия и совместной деятельности. Составление ментальных (ассоциативных) карт в процессе обучения. Использование виртуальных досок. Сервисы, платформы для организации и проведения веб-конференций и вебинаров.

Тема 2. Цифровое образование и саморазвитие. Практические методы поиска и анализа информации в Интернете. Интернет-технологии поиска информации. Запросы в поисковых системах. Источники информации. Использование информации. Образовательные возможности сети Интернет. Современные виды цифровых образовательных ресурсов. Электронная информационно-образовательная среда АГУ им. В.Н. Татищева.

Тема 3. Информационная грамотность. Навыки XXI века: Госуслуги, платежные системы, оплата коммунальных услуг, налогов. Life-Long Learning в VUCA мире. Цифровые компетенции (для любой сферы). Социальные сети. Цифровой след. Работа с информацией в сети. Использование цифровых медиа. Этикет в сети. Общение по электронной почте.

Тема 4. Цифровая безопасность и эргономика. Виды информационных угроз и способы защиты от них. Спам в почте, социальных сетях и прочих платформах. Fake news. Безопасность аккаунтов. Онлайн мошенничество и персональные данные. Информационная гигиена.

Б1.Б.05.02 Введение в информационные технологии

Цель: углубление общей цифровой грамотности и информационной культуры обучающихся, а также формирование системы знаний, умений и практических навыков в области использования информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи:

- сформировать представление о принципах работы, структуре, устройстве и программном обеспечении персональных компьютеров;
- сформировать компетентности по использованию информационных технологий в профессиональной деятельности;
- обучить методам, приемам работы с технологиями обработки текстовой, числовой информации, визуализации и представления информации;
- развить творческий потенциал обучающегося, в том числе посредством командной работы, необходимый ему для дальнейшего самообучения, саморазвития в условиях бурного развития и совершенствования средств информационных технологий.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-8.

Краткое содержание

Раздел 1. Современные информационные технологии. Предмет и задачи курса. Технические средства современных информационных технологий. Классификация

информации и информационных технологий. Средства современных информационных технологий. Их виды. Технологии поиска, ввода, передачи, хранения, аналитической обработки информации. Свободное и открытое программное обеспечение, прикладное программное обеспечение (программное обеспечение, ориентированное на профессиональную деятельность). Цифровые инструменты для редактирования текстов, электронных таблиц, мультимедийных презентаций. Работа с файлами мультимедийного характера.

Раздел 2. Технологии обработки текстовой информации. Виды текстовых редакторов. Сервисы по обработке текстовой информации. Стилизовое форматирование текста, создание оглавления, автоматизация нумерации. Добавление объектов (таблицы, изображения, схемы, формулы и т.п.) – нумерация и создание ссылок на них. Сноски. Библиография.

Раздел 3. Технологии обработки числовой информации. Понятие и представление числовой информации. Решение задач: абсолютная адресация, логические функции, сложные таблицы, графики и диаграммы. Электронные таблицы как базы данных. Сервисы по обработке числовой информации.

Раздел 4. Визуализация и представление информации. Создание и форматирование презентаций. Требования к оформлению презентаций. Интерактивные презентации. Интернет-сервисы для создания презентаций. Инфографика. Информационные плакаты. Интернет-сервисы для создания инфографики.

Раздел 5. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач.

Б1.Б.05.03 Системы искусственного интеллекта

Цель: получение обучающимися представления о системах искусственного интеллекта (СИИ) и возможностях его использования в профессиональной сфере.

Задачи:

- сформировать у обучающихся представление о системах искусственного интеллекта;
- расширить представление обучающихся о возможностях применения систем искусственного интеллекта.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-8.

Краткое содержание

Тема 1. История и перспективы развития систем искусственного интеллекта. Предмет, объект, метод, цель и задачи дисциплины. О понятии «Искусственный Интеллект» (ИИ). Направления исследований в ИИ. Основные задачи ИИ. Экономические и научно-технические предпосылки появления систем ИИ. Исторический обзор работ по СИИ в России и за рубежом. Основные направления исследований в области ИИ. Мифы и факты об ИИ.

Тема 2. Основные понятия систем искусственного интеллекта. Теоретические основы ИИ. Основные понятия ИИ. Информационные системы и искусственный интеллект. Использование информационных систем в различных сферах экономики. Направления развития ИИ: логическое и нейрокибернетическое. Парадигма интеллектуальных технологий. Специфика и классификация задач, решаемых с помощью ИИ. Свойства и классификация СИИ.

Тема 3. Технологии искусственного интеллекта. Данные и знания. Способы представления знаний. Большие данные. Анализ больших данных. Теоретические основы технологий искусственного интеллекта. Экспертная система (интеллектуальные системы). Нейронные сети. Машинное обучение. Методы машинного обучения. Нерешённые вопросы технологий искусственного интеллекта.

Тема 4. Прикладные области деятельности для искусственного интеллекта. Компьютерное зрение. Биометрическая идентификация. Обработка естественного языка, поиск и извлечение информации из текстов. Распознавание речи. Синтез речи. Машинное зрение. Машинный перевод. Генерация текстов. Диалоговые системы (чат-боты). Творчество.

Автономные автомобили. Робототехника. Сферы применения СИИ: государственное управление, безопасность, транспорт, промышленность, образование, наука, здравоохранение, культура, развитие новых отраслей. ИИ в профессиональной деятельности.

Тема 5. No-code и low-code платформы для разработки искусственного интеллекта (Практические работы). Обзор no-code и low-code платформ для разработки искусственного интеллекта и реализации алгоритмов машинного обучения.

Б1.Б.06 МОДУЛЬ "УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ"

Б1.Б.06.01 Основы проектной деятельности (проектные технологии)

Цель: сформировать у студентов базовую методологическую систему знаний, первичных умений, навыков, связанных с выполнением проектов и с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи:

- освоить основные понятия проектной деятельности;
- сформировать у студентов умение определять круг задач в рамках поставленной цели, составлять и реализовывать план проекта;
- научить студентов применять цифровые инструменты при выполнении проектов;
- создавать условия для командной работы студентов над проектом, формировать критическое мышление и коммуникативные умения;
- научить студентов разрабатывать конкретные проекты с применением изучаемых учебных дисциплин;
- составлять отчёт о реализации проекта по конкретной предметно-содержательной области, уметь презентовать проект, делать выводы.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, УК-3.

Краткое содержание:

Общее представление о проектной деятельности. Проектная деятельность: общее представление. Понятие проекта. Классификация проектов. Особенности проектов различных типов (инновационный, научно-исследовательский, организационный и др.). Важные элементы успешных проектов. Элементы успешного проекта: составляющие, характеристики успешных и проблемных проектов.

Формирование команды. Команда проекта: основные роли, руководитель проекта, ответственность. Ролевое распределение. Разработка матрицы ответственности.

Коммуникации в команде. Коммуникации в проекте: Участники коммуникации в проекте. Режим коммуникации. Средства коммуникации. Потребность в документировании. Примеры рациональных вариантов организации коммуникаций в команде. Практика по работе с облачными хранилищами файлов, системами видеоконференций, возможности применения социальных сетей и мессенджеров.

Генерация идей, оценка и выбор идеи проекта. Методы генерации идей. Методы оценки и отбора идей. Структура презентации идеи проекта.

Образ продукта проекта. Сформирование образа продукта. Схематизация проекта. Способы достижения конечного результата.

Жизненный цикл проекта. Фазы жизненного цикла проекта.

Планирование работ проекта. Планирование проекта. Значимость плана для управления. Что планируем (объекты планирования). Обзор методов. Примеры планов для проектов разных типов. Разработка календарного плана (графика, расписания). Процесс создания. Ключевые характеристики хорошего графика. Как избежать ошибок при разработке. Варианты эффективного представления графика. Формы представления и области их применения. Разработка календарного плана проекта. Планирование работы исполнителей.

Бюджет и риски. Бюджет проекта. Основные принципы, процесс подготовки, проблемы, возникающие при формировании бюджета. Разработка бюджета проекта. Риски проекта. Формирование реестра рисков проекта.

Реализация проекта. Методы и задачи управления проектами на этапе реализации. Оценка хода реализации проекта. Сбор информации о факте выполнения.

Завершение проекта. Сдача-приёмка продукта проекта по предметно-содержательной области. Презентация результатов. Закрытие проекта: основные принципы, распространённые трудности, способы завершения проекта. Составление итогового отчёта. Итоговая презентация.

Б1.Б.06.02 Управление проектами в сфере гостеприимства

Цель: дать студентам теоретические основы и практические навыки по оценке и экономическим расчетам задач управления проектами в гостиничном бизнесе.

Задачи: - освоить основные понятия проектной деятельности;

- изучить виды проектов в гостиничном бизнесе и туризме;

- научиться проводить анализ бизнес проектов в гостиничной индустрии;

- научиться владеть навыками управления проектами в гостиничной индустрии.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, ОПК-2, ПК-1

Краткое содержание: Основные понятия. История. Цели. Методы. Инструменты. Участники проекта. Субъекты и объекты проектного управления. Процессы управления. Фазы процесса управления. Виды проектов в гостиничном бизнесе и туризме. Инфраструктурные проекты, проекты развития, событийные проекты. Экономическая роль инфраструктуры и ее стимулирование, конкурентные проекты и их сравнительная экономическая эффективность. Роль государственного регулирования в гармонизации развития инфраструктуры, сетевой характер бизнеса и стимулирование экспансии сетей, сегментация рынка в проектах развития и их инструменты. Проектирование объектов инфраструктуры (гостиниц). Этапы проектирования. Организационные вопросы проектирования. Разделы проекта и их характеристика. Особенности организации и финансирования инфраструктурных проектов. Анализ эффективности проектов и примеры реализации инвестиционных проектов в социальной сфере. Не инфраструктурные проекты. Организация спортивных и массовых событий в гостиничном бизнесе. Событийный маркетинг. Эффективность событий, инструменты и сегментирование. Конференц-бизнес как элемент событийного бизнеса в гостиничном бизнесе и туризме. Риски проектов в гостиничном бизнесе и туризме. Основные информационные и финансовые ресурсы проектов гостиничного строительства. Требования, предъявляемые инвестиционными институтами к проектам.

Б1.Б.07 Сервисная деятельность в гостеприимстве и общественном питании

Цель: формирование у студентов знаний о современном рынке услуг, специфике сервисной деятельности, особенностях сферы социально-культурного сервиса с учетом потребностей потребителей и перспективами развития сервиса в России и за рубежом.

Задачи: знакомство с основными понятиями, правовыми нормами в области сервиса и управления качеством оказываемых услуг, методами удовлетворения социокультурных потребностей индивида, семьи и общества; анализ стратегии и тактики деятельности предприятий и организаций, представляющих услуги для удовлетворения потребностей человека; формирование знаний о комплексном обслуживании потребительских услуг; овладение навыками сервисной деятельности в сфере гостеприимства.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-4

Краткое содержание: Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности. Вопросы истории развития сервиса в России. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности. Виды сервисной деятельности. Разновидность услуг и их характеристика. Теория организации обслуживания. Предприятия, оказывающие услуги населению. Теория и практика сервиса с учетом национальных, региональных,

этнических, демографических и природно-климатических особенностей. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности.

Б1.Б.08 Математика

Цель: математическая подготовка студентов в области применения основных идей и положений математики при решении экономических задач, подведение студентов к творческому профессиональному восприятию последующих специальных дисциплин, явно или неявно связанных с подготовкой, анализом, принятием, реализацией, оценением последствий, корректировкой решений.

Задачи: формирование системы знаний и умений из основных разделов высшей математики; формирование представлений о математических методах обработки информации; знакомство со сферами применения базовых математических моделей; формирование навыков работы с математическими моделями для решения профессиональных задач.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1

Краткое содержание: Современное представление о науке. Место математики в системе наук. Классификация наук. Сравнительная характеристика естественных наук и математики. Цели изучения математики. Элементы линейной алгебры. Матрицы. Действия с матрицами. Определители и их вычисление. Обратная матрица. Решение систем линейных уравнений разными способами. Ранг матрицы. Критерий совместности. Понятие n -мерного векторного пространства. Понятие линейной зависимости/независимости системы векторов. Понятие ранга системы векторов. Понятие линейного пространства. Примеры линейных пространств. Базис, координаты, размерность. Подпространства линейного пространства, примеры. Аналитическая геометрия. Метод координат на плоскости. Прямая на плоскости. Виды уравнения прямой: каноническое, параметрическое, общее, в отрезках, с угловым коэффициентом. Взаимное расположение двух прямых на плоскости. Угол между прямыми. Основные задачи на прямую. Линии второго порядка: окружность, эллипс, гипербола, парабола. Математический анализ. Определение функции, ее области определения и множества значений. Способы задания. Свойства функций. Элементарные функции. Понятие предела функции. Производная функции и дифференциал. Геометрический и физический смысл производной. Приложение производных к исследованию функций и построению графиков. Первообразная и неопределенный интеграл. Основные методы интегрирования. Определенный интеграл и его приложения. Примеры задач, моделируемых с помощью дифференциальных уравнений. Уравнения с разделяющимися переменными и линейные дифференциальные уравнения. Основные понятия теории рядов. Теория вероятностей и математическая статистика. Случайные события. Классическая вероятность. Алгебра событий. Элементы комбинаторики: правила сложения и умножения; перестановки, размещения и сочетания; примеры комбинаторных задач. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности. Формула Бернулли и теоремы Лапласа. Случайные величины (СВ). Дискретная СВ. Функция распределения и числовые характеристики. Непрерывная СВ. Основные законы распределения и числовые характеристики. Закон больших чисел. Предмет математической статистики и ее связь с теорией вероятностей. Генеральная и выборочная совокупности. Статистический закон распределения. Эмпирическая функция распределения. Числовые характеристики выборочной и генеральной совокупности. Статистические гипотезы и их проверка.

Б1.Б.09 Толерантность в межкультурном взаимодействии

Цель: формирование у студентов основ толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного, бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям региона.

Задачи: сформировать базовые и профессионально профилированные основы культуры толерантности; изучить гуманитарные знания для решения практических задач в межкультурной коммуникации; проанализировать мировоззренческие, социально и

лично значимые проблемы толерантности; овладеть навыками межличностной и межкультурной коммуникации, основанными на уважении к историческому наследию и культурным традициям.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: базовые и профессионально профилированные основы культуры толерантности, гуманитарные знания для решения практических задач в межкультурной коммуникации; мировоззренческие, социально и лично значимые проблемы толерантности; социокультурная деятельность с учетом проблем развития культуры региона, культурного наследия России, межличностная и межкультурная коммуникация, основанная на уважении к историческому наследию и культурным традициям; толерантное восприятие и социально-философский анализ социальных и культурных различий.

Б1.Б.10 Организация и управление гостиничного сервиса

Цель: приобретение теоретических знаний и практических навыков предоставления услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование у обучающихся системы знаний и представлений о современных бизнес-процессах в гостиницах при проведении запланированных мероприятий.

Задачи: знакомство с основными понятиями гостиничного дела, спецификой и направлениями деятельности гостиниц и иных средств размещения; анализ особенностей работы структурных подразделений гостиниц и других средств размещения; овладение навыками организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения, соответствующих как запросам потребителей, так и стандартам индустрии гостеприимства.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-1, ПК-3

Краткое содержание: Тенденции развития международного гостиничного бизнеса. Состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса в Российской Федерации. Факторы, влияющие на развитие гостиничного бизнеса. Особенности развития гостиничного бизнеса в России. Понятийный аппарат. Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность гостиничного предприятия. Понятие, цель, принципы организационной структуры. Виды организационных структур. Основные службы гостиницы и их функционирование. Взаимосвязи служб в гостинице. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции. Понятие гостиничного продукта. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Этапы разработки гостиничного продукта. Уровни гостиничного продукта. Основные гостиничные услуги. Сопутствующие гостиничные услуги. Дополнительные гостиничные услуги.

Б1.Б.11 Деловые коммуникации в сфере гостеприимства и гостиничного сервиса

Цель: знакомство студентов с понятием и структурой общения, видами и формами делового общения, психологическими аспектами делового процесса, с возникающими в работе конфликтными ситуациями и путями выхода из них.

Задачи: рассмотрение структуры, форм и видов делового общения, психологических аспектов общения, способов разрешения конфликтных ситуаций; знакомство с основными коммуникативными техниками делового общения с потребителем и в коллективе; овладение навыками организации и координации различных видов делового общения

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4

Краткое содержание: Психологические аспекты делового общения. Специфика, закономерности и технологии влияния в деловом общении. Особенности протекания различных видов делового общения. Беседа как форма делового общения. Переговоры как форма делового общения. Публичное выступление как форма делового общения. Интервью

как форма делового общения. Совещание как форма делового общения. Телефонный разговор как форма делового общения. Этика делового общения.

Б1.Б.12 Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания

Цель: формирование у студентов представления об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе их деятельности.

Задачи: знакомство с основными понятиями экономики гостиничного предприятия; анализ особенностей работы гостиниц и иных средств размещения туристов, предприятий общественного питания, предприятий рекреационной сферы; □ формирование знаний, умений и навыков решения экономических задач в индустрии гостеприимства

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5, ПК-5

Краткое содержание: Введение в дисциплину. Индустрия гостеприимства и определение конъюнктуры. Основные и оборотные фонды, нематериальные активы гостиничных предприятий. Себестоимость гостиничных услуг. Анализ трудовых ресурсов предприятия. Ценообразование в гостеприимстве. Экономический анализ хозяйственной деятельности гостиничных предприятий. Анализ инвестиционной деятельности гостиничного предприятия. Развитие международного гостеприимства.

Б1.Б.13 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Цель: ознакомление с основными технологиями управления и обслуживания, используемыми в гостиничной деятельности.

Задачи: изучение особенностей и видов гостиничного продукта, его составных элементов; анализ технологических процессов в гостиницах и иных средствах размещения, профессиональных стандартов обслуживания в гостиницах, квалификационных требований к персоналу гостиниц; приобретение способности применять на практике основные технологии обслуживания, правовые и нормативные документы, регламентирующие управление гостиничной деятельностью.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ОПК-7, ПК-3

Краткое содержание: Управление гостиничным предприятием. Теория управления в сфере гостеприимства. Принципы организации труда менеджеров на гостиничном предприятии. Маркетинг гостиничных услуг. Принципы планирования в управлении гостиничным предприятием. Особенности гостиничных предприятий как объекта управления при определении эффективности менеджмента. Типичная организационная структура гостиничного предприятия. Внедрение новых технологий, услуг в гостиничном бизнесе. Этапы разработки и вывода на рынок новых технологий, услуг. Факторы, влияющие на разработку новых продуктов гостиничного предприятия. Правила, учитываемые менеджментом гостиничного предприятия при разработке нового продукта. Технологии обслуживания гостиничного предприятия. Технологии работы основных служб гостиницы. Технологии продаж гостиничного продукта. Управленческие технологии в гостиничном сервисе. Технологии повышения личной эффективности менеджера Управляющие компании в гостиничном сервисе. Ценообразование в индустрии гостеприимства.

Б1.Б.14 Стандартизация и контроль качества гостеприимства и общественного питания

Цель: формирование у студентов системы знаний и навыков по организации средств размещения туристов, а также проведению оценки соответствия предоставляемых услуг требованиям безопасности в соответствии с нормативной документацией.

Задачи: знакомство с основными понятиями, принципами и определениями в области технического регулирования индустрии гостеприимства; изучение нормативных документов

в области стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг; овладение навыками оформления деклараций, заявок и актов соответствия, связанных с сертификацией гостиничных услуг.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ОПК-6, ПК-6

Краткое содержание: Введение. Роль качественной продукции в жизни современного общества. Эволюция концепций качества. Основные принципы тотального управления качеством (TQM). Российский и зарубежный опыт управления качеством. Международные стандарты качества. Методы статистического контроля качества. Роль метрологии в обеспечении качества. Управление качеством в сфере услуг.

Б1.Б.15 Технология гостиничной анимации

Цель: Изучение теории и практики анимационной деятельности в гостиничной индустрии, генезиса досуговой деятельности, технологии разработки анимационных программ

Задачи: формирование у студентов системы теоретических знаний и практических умений и навыков в области разработки и проведения анимационных программ различных квалификационных групп; формирование практических навыков в области проектирования анимационных программ для потребителей анимационных программ различных возрастных категорий

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-2, ПК-4

Краткое содержание: Анимация в гостиничной индустрии: основные понятия. Анимация в жизни современного человека. Анализ зарубежного и отечественного опыта организации досуговой деятельности на современном этапе. Генезис досуговой деятельности. Отработка основных навыков работы аниматора: коммуникативные игры. Коммуникативные игры: сущность и содержание. Отработка основных навыков работы аниматора: игры на командообразование. Игры на командообразование: сущность, содержание, техника эффективного общения. Игра как форма анимационной деятельности. Отработка основных навыков работы аниматора: шоу-игры. Шоу-игры: понятие, содержание, подготовка к проведению. Классификация потребителей анимационных услуг.

Б1.Б.16 Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель: ознакомление студентов с основами менеджмента, особенностями гостиничного менеджмента, развитием гостиничного менеджмента в России и за рубежом.

Задачи: изучение положений теории и практики гостиничного менеджмента; знакомство с российским и международным опытом управления в индустрии гостеприимства; изучение структуры и особенностей управления гостиничным предприятием; выявление различных типов лидерства, видов и тенденций развития контроля на предприятии индустрии гостеприимства; овладение навыками управления качеством услуг гостиниц и других средств размещения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-9, ОПК-2, ПК-1, ПК-2

Краткое содержание: Гостиничное дело как объект управления: понятие менеджмента; влияние экономических, социальных, технико-технологических и культурных факторов на развитие менеджмента; цель и задачи менеджмента; опыт менеджмента за рубежом, возможность его использования в России. Управление трудовыми процессами гостиниц: создание системы мотивации труда, организация контроля за деятельностью подчиненных, самоменеджмент, риск-менеджмент, этика делового общения; управление конфликтами; психология менеджмента. Личность, власть и авторитет менеджера гостиницы: организация контроля за деятельностью подчиненных; структуры управления; виды и тенденции развития контроля; контроллинг; теории мотивации; теории лидерства. Менеджмент качества услуг гостиниц: понятие качества услуг; классификация услуг; анализ и оценка качества оказываемых услуг; критерии оценки качества оказываемых услуг.

Б1.Б.17 Маркетинг организации сферы гостеприимства и общественного питания

Цель: формирование теоретических знаний и практических умений, связанных с освоением основных положений и принципов маркетинга гостиничного предприятия.

Задачи: анализ программы маркетинга для гостиничных предприятий и контроль над ее реализации; формирование знаний о разработке фирменного стиля гостиничного предприятия; приобретение способности использовать на практике методы проведения маркетинговых исследований потребителей гостиничных услуг; овладение технологией разработки рекламной кампании гостиничных предприятий и расчёта ее эффективности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-9, ОПК-4, ПК-7, ПК-8

Краткое содержание: Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга. Маркетинговые исследования. Целевой маркетинг. Товар и товарная политика в маркетинге. Товар и товарная политика в маркетинге. Система распределения и товародвижения. Маркетинговые коммуникации. Организация и планирование маркетинга. Маркетинг и общество.

Б1.Б.18 Технология приготовления и оформления ресторанный продукции

Цель: формирование у обучаемых комплекса основных знаний и умений в производстве и оформлении блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

Задачи: освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений об индустрии питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; -изучение принципов производства ресторанной продукции;-ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления; -формирование возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанный продукции.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4

Краткое содержание: Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса. Технология ресторанный продукции как наука и искусство, ее особенности. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанный продукции; традиции и современность. Блюда ресторанный кухни определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Особенности технологического процесса производства ресторанный продукции. Составление адаптированного меню к концепции ресторана. Особенности ежедневного, еженедельного, сезонного и банкетного меню. Составление и расчет стандартизованных рецептов. Информация о выходе. Названия ингредиентов с указанием сортов или брендов их количество и подготовка. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Критические контрольные точки –временные и температурные показатели на конкретных стадиях приготовления блюда, при обработке продуктов, складировании, хранении и разогреве для обеспечения безопасности пищи. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанный продукции. Сборник рецептов; структура, состав, содержание. Особенности ассортимента блюд ресторанный кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации. Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов.

Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне 14блюд. Методика гарнирования. Технология видов подачи: plateservice; silverservice; familyservice.

Б1.Б.19 Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель: формирование у студентов знаний в области теоретических аспектов психологии, с целью более глубокого и комплексного понимания психологии окружающих людей, своих индивидуальных особенностей психики и личности, необходимых для общения в коллективе, принятия обоснованных решений в профессиональной деятельности, личностного и профессионального роста.

Задачи: изучение основных категорий и понятий научной психологии; освоение важнейших направлений, подходов и теорий психологии; рассмотрение характеристик больших и малых групп, особенностей личности и ее деятельности в результате включения в социальные группы; анализ собственной деятельности, личностных особенностей и межличностных отношений в коллективе с целью их совершенствования; изучение психологических новообразований каждого возрастного периода; приобретение способности применять в профессиональной деятельности психологические методы и интерпретировать их результаты, использовать рекомендуемые методы и приемы для организации эффективной совместной и индивидуальной деятельности

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3, УК-6.

Краткое содержание: Введение в психологию. Предмет, задачи, принципы и основные разделы современной психологии. Методология и методы психологического познания. Естественнаучные основы психологии. Происхождение и развитие психики в филогенезе. Сознание человека. Культурно-историческая концепция развития психики Л.С. Выготского. Психологическая характеристика личности. Психологическая структура личности. Самосознание и его место в психической организации человека. Социализация личности. Психология памяти, мышления. Психология деятельности и общения. Психология деятельности, ее структура. Психология общения. Общие закономерности возрастной психологии. Предмет, задачи, методы возрастной психологии. Теории, концепции развития психики ребенка. Проблема возраста и возрастной периодизации. Психологические факторы и условия развития психики. Движущие силы психического развития. Психологический анализ возрастных периодов развития. Психология младенчества и раннего возраста. Психология дошкольника и младшего школьника. Психология подростка и взрослого.

Б1.В.00 Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01 Межкультурные коммуникации в гостиничной деятельности

Цель: развитие культурной восприимчивости и адекватной интерпретации вербального и невербального поведения в полиэтничном регионе; формирование практических навыков эффективного взаимодействия с представителями различных культур.

Задачи: овладеть навыками социокультурной и межкультурной коммуникации, обеспечивающими адекватность социальных и профессиональных контактов; изучить принципы культурного релятивизма и общественной и этнокультурной этики, предполагающими уважение своеобразия иноязычной культуры и ценностных ориентаций, отказ от этноцентризма; научить занимать гражданскую позицию в социально-личностных конфликтных ситуациях; воспитать стремление к самообразованию и постоянному совершенствованию профессиональной деятельности, повышению своей квалификации и мастерства; освоить различные способы разрешения конфликтных ситуаций; изучить правила этикета, ритуалов, этическими и нравственными нормами поведения, принятыми в иноязычных культурах.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: факторы, определяющие процессы межкультурного взаимодействия народов: природно-экологические, исторические, этногенетические, социально-политические, социально-экономические; особенности межкультурных коммуникаций в полиэтническом регионе; комплементарность, иерархичность; полифонизм во взаимодействии культур; толерантность процессы адаптации этнокультурных сообществ региона к процессам модернизации в российском обществе; цели социокультурной политики российского государства в современных условиях; рост культурного разнообразия, возрождение этнических культур, этнического самосознания

Б1.В.02 Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель: формирование у студентов системного представления о государственно-правовых явлениях, гражданском обществе и правовом государстве; повышение уровня их правового сознания и правовой культуры, необходимых для качественной организации профессиональной деятельности работников гостиничной сферы.

Задачи: исследование понятия государства, функций государства, типологии государств; изучение формы государственного устройства, формы правления современных государств и государственно-правовых (политических) режимов; анализ проблем правопонимания, исследование признаков и сущности права, его принципов и источников; изучение понятия и видов правомерного поведения; анализ признаков и состава правонарушения, рассмотрение понятия и видов юридической ответственности; исследование концепции правового государства, понятия законности и правопорядке в обществе; рассмотрение конституционных черт современного российского государства, комплекса основных прав и свобод человека, механизма их защиты; изучение основ гражданского, административного, семейного, наследственного, трудового, уголовного, экологического права; формирование правового мировоззрения будущих работников гостиничной сферы.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2

Краткое содержание: Общая теория государства. Происхождение государства. Понятие и функции государства, типология государств. Форма государства. Механизм государства. Общая теория права. Происхождение права и проблемы правопонимания на современном этапе. Признаки, сущность и принципы права. Норма права. Система права. Источники права. Правовые отношения. Правомерное поведение, правонарушения и юридическая ответственность. Правовое государство. Законность и правопорядок. Основные конституционные черты российского государства. Система государственных органов и органов местного самоуправления РФ. Основные конституционные черты России. Институт прав человека в Российской Федерации. Форма современного российского государства. Система органов государственной власти и местного самоуправления в РФ. Основные отрасли российского материального права. Введение в гражданское право. Введение в семейное право. Общие положения наследственного права. Введение в административное и уголовное право. Защита информации и государственной тайны. Введение в трудовое и экологическое право. Правовое регулирование профессиональной деятельности в социальной сфере.

Б1.В.03 Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями

Цель: сформировать знания о технологических моделях организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья; выработать у студентов профессиональные умения и навыки определения путей и способов организации помощи различным категориям клиентов

Задачи: изучение опыта практической работы в гостиничных организациях с лицами с ОВЗ; изучение условия разработки и внедрения нормативной документации по стандартизации, сертификации и качеству гостиничного продукта и услуг гостиничной индустрии; изучение технологию разработки и внедрения инновационных технологий в гостиничной индустрии.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: Введение в изучение дисциплины. Роль туризма в организации социально- досуговой деятельности для лиц с ОВЗ. Спортивно-туристская деятельность лиц с ОВЗ. Условия для туристской деятельности лиц с ОВЗ. Сравнение мирового и российского опыта в организации безопасной среды для лиц с ОВЗ.

Б1.В.04 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Цель: приобретение знаний и умений, необходимых для формирование основ политики организации по безопасности труда; разработки режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания; приобретение обучающимися знаний и практических навыков обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Задачи: теоретическое освоение обучающимися нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - изучение основ оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - приобретение практических навыков по обеспечению безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-10

Краткое содержание: Законодательство в области охраны труда; Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства; Организация охраны труда на предприятиях; Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы; Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Электробезопасность; Пожарная безопасность; Требования безопасности к производственному оборудованию.

Б1.В.05 Индустрия гостеприимства и мировой гостиничный сервис

Цель: ознакомить слушателей с основными понятиями, используемыми в профессиональной деятельности менеджеров индустрии гостеприимства и туризма, дать представление о развитии и закономерностях ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства, а так же знания и навыки по применению опыта мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности

Задачи: анализ истории развития мировой индустрии гостеприимства и выявление закономерностей, объясняющих формирование основных центров мировой индустрии гостеприимства; изучение форм и методов обслуживания, используемых гостинично - ресторанными предприятиями в различных странах мира; рассмотрение предпосылок, факторов и путей формирования индустрии гостеприимства как мировой отрасли экономики; изучение форм международного сотрудничества в сфере гостеприимства, а так же механизмов глобализации отрасли; определение тенденций развития мировой индустрии гостеприимства.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-5

Краткое содержание: Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XIX веках. Индустрия гостеприимства в США в XX веках. Развитие индустрии гостеприимства в России. Глобализация мировой индустрии гостеприимства.

Б1.В.06 Эвент-технологии в индустрии досуга

Цель: подготовить студента к самостоятельному менеджменту событийных мероприятий в event -индустрии, ознакомить с этапами подготовки мероприятий, привить навыки работы в event-индустрии, знать технологию подготовки проведения event-мероприятий.

Задачи: изучить основы фандрайзинга как технологии поиска и привлечения различных источников для ресурсного обеспечения социальных проектов в сфере культуры, досуга, образования, искусства и спорта; научить грамотно формировать и аргументированно обосновывать свои действия в области подготовки и реализации event-проектов; научить формировать развлекательные программы мероприятия (подбор артистов, ведущих, промоутеров); научить проводить анализ эффективности event –мероприятия, проектировать специальное событие (уметь составлять концепцию мероприятия, стратегический план мероприятия, а также ряд других документов, в том числе план продвижения, план фандрайзинговой деятельности, отчеты и др.).

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-7

Краткое содержание: основы event-технологии в социально-культурной деятельности; структура event-мероприятия; основные элементы планирования: цели и задачи мероприятия; концепция мероприятия; время и место проведения; время и темп исполнения; пути достижения целей; необходимые ресурсы и распределение работ: персонала; техники и оборудования; бюджета; работа с поставщиками и субподрядчиками; виды планов; Event менеджмент как основа успеха: результат, ресурсы, сроки; практика создания event-мероприятия.

Б1.В.07 Профессиональные информационные технологии в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель: формирование у студентов систематических знаний об информационных справочниках, программных пакетах, используемых в гостиничной деятельности, а также навыков работы с различными программными продуктами, необходимыми им в профессиональной деятельности.

Задачи: знакомство с основными теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе; формирование знаний и практических навыков, необходимых для работы с современными сетевыми технологиями; приобретение способности создавать интернет-сайты, использовать приемы и средства автоматизации комплексных текстовых документов; формирование навыков работы с прикладными программными продуктами в области автоматизации управленческой деятельности и применение их для анализа и принятия решений в профессиональной деятельности

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-3

Краткое содержание: Развитие и становление информационных технологий и информатизация общества. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем. Компьютерные сети и телекоммуникации. Специфика информатизации в гостиничной деятельности. Технологии мультимедиа в туристском и гостиничном бизнесе. Компьютерная обработка графической информации. Информационная реклама в маркетинге гостиничного предприятия. Создание интернет-сайтов.

Б1.В.08 Этика в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель: подготовка специалистов, владеющих знаниями об этике сферы бизнеса, управленческой этике, особенностях этикета, типах партнерских отношений в индустрии туризма и гостеприимства, и умеющих использовать эти знания в практической деятельности.

Задачи: изучение историографии профессиональной этики и этикета, основ служебной и деловой этики, этических принципов, норм и правил этикета в деловых профессиональных

отношениях; знакомство с мировым и отечественным опытом как этического, так и эстетического поведения в туризме; анализ проблем этики и этикета в сфере менеджмента гостеприимства; построение модели этического поведения в профессиональной деятельности с точки зрения принципов толерантности, равенства, гуманности; приобретение способности использовать объективно-необходимые нормы, установки, правила, а также принципы теоретического анализа общечеловеческих норм этики и этикета к практике деловых отношений.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4, УК-5

Краткое содержание: Этика как наука и явление духовной культуры. Предмет и категориальный аппарат этики. Уровни этического знания. История развития этических учений. Мораль как регулятор социального поведения. Историческое развитие нравственности. Профессиональная этика специалиста в области туризма и гостеприимства. Профессионально-этические представления в туристской деятельности (категории, нормы, принципы). Профессиональный имидж специалиста в области туризма и гостеприимства. Профессиональные стандарты туристской деятельности. Профессионально-нравственные требования к специалистам в области туризма и гостеприимства. Этикетные модели поведения в профессиональной деятельности. Этика и этикет служебных взаимоотношений. Особенности публичного выступления и культура делового совещания. Культура деловой беседы и спора. Речевой этикет. Этикет приветствий и представлений. Культура делового общения по телефону. Стратегии письменных коммуникаций: деловое письмо. Визитная карточка в деловой коммуникации. Бизнес-подарок. Гостевой этикет и деловой протокол. Деловые приемы, их организация и проведение. Этика и этикет деловых переговоров.

Б1.В.09 Стандартизация и сертификация в ресторанном сервисе

Цель: формирование у студентов системы знаний и устойчивых представлений о стандартизации и сертификации в гостиничной деятельности и ресторанном бизнесе как важнейших инструментах регулирования деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства, защиты прав потребителей, а также практических навыков применения этих знаний

Задачи: изучение принципов управления системой стандартизации и сертификации в России; исследование основных положений действующего российского и международного законодательства в области стандартизации и сертификации гостиничной деятельности и ресторанного бизнеса; уяснение сущностных аспектов нормативно-правовой базы сертификации гостиничных услуг, услуг питания; овладение знаниями и практическими навыками в области стандартизации, сертификации и лицензирования сферы гостеприимства

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2, ПК-4.

Краткое содержание: Организация и технологии стандартизации. Организация работ по стандартизации в РФ. Международная и региональная стандартизация. Стандартизация в гостиничной деятельности и ресторанном бизнесе. Нормативные документы в области стандартизации услуг средств размещения и предприятий общественного питания. Знаки соответствия стандартам. Сущность сертификации и лицензирования. Добровольная и обязательная сертификация. Специфика сертификации услуг в гостиничной деятельности и ресторанном бизнесе.

Б1.В.10 Функциональное питание

Цель: формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении и организации деятельности службы питания гостиничного предприятия.

Задачи: изучение принципов работы и функций службы питания в курортных и гостиничных комплексах, особенностей организации здорового и правильного питания для представителей различных национальных, конфессиональных и возрастных групп; знакомство с мировыми тенденциями ресторанного бизнеса, принципами гастрономии и диетического питания; приобретение способности собирать, анализировать и обобщать

зарубежный и отечественный опыт работы на предприятиях питания в курортных и гостиничных комплексах; овладение навыками разработки проекта организации здорового и правильного питания на предприятиях индустрии гостеприимства

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-7, ПК-9, ПК-10

Краткое содержание: Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании. Организационная структура предприятия общественного питания в курортных и гостиничных комплексах. Снабжение предприятий общественного питания в курортных и гостиничных комплексах. Вспомогательные службы предприятий питания в курортных и гостиничных комплексах. Производственная деятельность в общественном питании. Организация обслуживания потребителей в курортных и гостиничных комплексах. Банкетные услуги. Технология и организация банкетных услуг в курортных и гостиничных комплексах. Организация обслуживания различных контингентов потребителей. Управление качеством услуг питания в курортных и гостиничных комплексах. Маркетинг услуг питания в курортных и гостиничных комплексах.

Б1.В.11 Введение в профессию

Цель: приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих обеспечивать эффективную профессиональную деятельность на гостиничных предприятиях, проводить аналитическую работу по проблематике развития гостиничного бизнеса

Задачи: знакомство с основами индустрии гостеприимства, широким спектром гостиничных услуг и технологий; овладение навыками и умениями рациональной и критической оценки деятельности предприятий гостиничной индустрии, выработки решения проблем в их развитии; приобретение способности использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3, ПК-1, ПК-3

Краткое содержание: История развития гостиничной индустрии. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Тенденции развития международных гостиничных сетей. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения. Организация деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Организация производства гостиничных услуг. Инновационные методы обслуживания.

Б1.В.12 Управление ресторанными сетями

Цель: знакомство с основами управления ресторанными сетями, процессом принятия управленческих решений в области франчайзинга и идентичности международных сетевых брендов.

Задачи: определение места франчайзинга в структуре индустрии гостеприимства в России и мире; изучение особенностей функционирования сетевых предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; анализ понятия «брендинг» в гостиничном и ресторанном бизнесе; определение системы идентичности международных брендов, специфики ее реализации и развития в системе управления гостиничными и ресторанными сетями; знакомство с проблемами управления производством в области франчайзинга, направлениями развития гостиничных и ресторанных сетей.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2

Краткое содержание: Ресторанные сети в России и мире. Франчайзинг в гостиничном и ресторанном бизнесе. Принятие управленческих решений в области франчайзинга. Проблема управления производством, эффективностью продаж и развитием гостиничных и ресторанных сетей. Брендинг в гостиничном и ресторанном бизнесе. Система идентичности международных брендов, ее реализация и развитие в системе управления гостиничными и ресторанными сетями.

Элективные дисциплины (модули)

Набор 1.

Б1.Д.01.01 Реклама в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель: дать понимание основ создания и функционирования системы продвижения и продаж услуг гостеприимства и ресторанного сервиса, раскрыть методы и приемы ведения продаж услуг гостеприимства и туризма на внутренних и международных рынках, способы организации и проведения рекламы

Задачи: в результате изучения дисциплины студенты должны овладеть комплексом знаний и практических навыков по продвижению и продажам в специфических областях сферы услуг – индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса,

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-6, ПК-7

Краткое содержание: Организация рекламной деятельности в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса. Организация работы отдела маркетинга и продаж на предприятиях индустрии гостеприимства. Личная продажа услуг в индустрии гостеприимства. Телефонная продажа услуг в индустрии гостеприимства. Внутренний маркетинг и продажи в индустрии гостеприимства.

Б1.Д.01.02 Пиар в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель: подготовить студентов к практическому использованию маркетинговых средств в продвижении и продажах услуг гостеприимства и ресторанного сервиса, мероприятий PublicRelations и Publicity в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса.

Задачи: овладеть знаниями и практическими навыками по организации и применению PublicRelations и Publicity в индустрии гостеприимства и туризма. овладеть знаниями и практическими навыками по организации продвижения и продаж услуг гостеприимства и ресторанного сервиса для специфических сегментов рынка услуг гостеприимства и ресторанного сервиса.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-6, ПК-7

Краткое содержание: План маркетинга – основа организации продаж в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса. Продажа продукции и услуг ресторанов и баров. Продажа банкетных залов и конференц-залов. Применение рекламных средств в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса. PublicRelations и Publicity в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса. Маркетинг специфических сегментов рынка услуг гостеприимства и ресторанного сервиса

Набор 2.

Б1.Д.02.01 Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства

Цель: формирование у студентов фундаментальных знаний о сущности, специфике, общественных функциях, принципах организации, формах, содержании, ведущих сферах социально-культурной деятельности

Задачи: сформировать знания о основах становления социально-культурной деятельности в России; изучить основные сферы социально-культурной деятельности и деятельность учреждений культуры; научить применять терминологию и лексику культурологии, истории искусств, теории социально-культурной деятельности; овладеть методами организации социально-культурной деятельности в сфере гостеприимства

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-3

Краткое содержание: типология досуговых учреждений в (выбрать интересующий исторический период), социальные признаки и понятие СКД, общественные функции социально-культурной деятельности; культурно-просветительная деятельность в России:

история и современность, культура национальных автономий, особенности творческо-производственной деятельности театральных учреждений, общественные принципы социально-культурной деятельности, социально-культурное пространство региона, перспективы развития социально-культурной деятельности, менеджмент; ресурсная база социально-культурной деятельности; взаимодействие учреждений социокультурной сферы

Б1.Д.02.02 Технологические основы социально-культурной деятельности

Цель: формирование знаний о технологической системе социально-культурной деятельности, изучение основных методов и технологий, выработка практических навыков использования технологического потенциала отрасли в разработке и реализации социально-культурных проектов и программ в области образования, искусства, досуга, спорта, реабилитации, рекламы и других отраслей.

Задачи: сформировать у студентов представления о многообразии технологий социально-культурной деятельности; изучить методологию решения конкретных социокультурных проблем; освоить комплекс социокультурных технологий социально-реабилитационной, информационно-просветительской, культурно-творческой и рекреационной деятельности; раскрыть потенциальные возможности сферы культуры и досуга, и на этой основе дать будущим специалистам знания и навыки в применении технологических основ педагогической организации социально-культурной деятельности различных (возрастных, образовательных, профессиональных, этнических и др.) групп населения в учреждениях социально-культурной сферы различных типов.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-3

Краткое содержание: Технологические основы социально-культурной деятельности. Структура и функции социокультурных технологий. Педагогические основы технологий СКД. Средства, формы и методы социально-культурной деятельности как основные составляющие технологического процесса. Классификацию технологий СКД. Исследовательские технологии в диагностике, прогнозировании и проектировании социокультурных процессов. Применять технологии коммуникаций в практике СКД. Применять масс-медийные технологии: назначение, специфика, тенденции развития. Применять технологии организации инициативного клуба, технологии социально-культурной деятельности детей и подростков, технологии социально-культурной деятельности молодежи, технологии социально-культурной деятельности людей среднего возраста, технологии социально-культурной деятельности пожилых людей, технологии организации семейного досуга.

Набор 3.

Б1.Д.03.01 Этнические особенности гостеприимства

Цель: освоение обучающимися этических основ, форм и сфер делового общения с деловыми и официальными лицами и зарубежными (и общественными) партнерами в рамках делового протокола, этических норм, требований этикета, сложившихся на основе исторической практики и отчасти закреплённых в нормативных документах и международных конвенциях.

Задачи: рассмотреть структуру и ареалы распространения в современном мире основных современных религий и конфессиональных групп; - указать на социальные, культурологические, этические и другие сходства и отличия схода представителей религиозных групп и конфессий.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: Введение в предмет. Место религии в современном обществе. Межконфессиональное взаимодействие в России и на постсоветском пространстве. Межрелигиозные отношения в современной Европе. Религии, конфессии и общество в Ближневосточном регионе. Современная религиозная ситуация в Северной Америке.

Религиозная идентичность и конфессиональные процессы в Индии и в регионе Южной Азии. Межконфессиональные процессы и проблема религиозной идентичности в современном обществе.

Б1.Д.03.02 Культурные особенности гостеприимства

Цель: формирование компетенций, направленных на развитие гармоничной личности студента, его общей культуры и эрудиции, воспитание общечеловеческих и национальных духовных ценностей.

Задачи: выявить наиболее действенные механизмы решения проблем межконфессионального взаимодействия; провести анализ современных форм межконфессионального взаимодействия и сосуществования.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: Культура как предмет изучения. Понимание культуры. Структура и функции культуры. Культурология как система знания. Природа и сущность культуры. Пространство и время культуры. Первобытная культура. Культура древних цивилизаций. Средневековье. Эпоха Возрождения. Культура Нового времени. Современная Западная культура. «Запад-Восток». Цивилизации: общая характеристика. Сравнительный анализ цивилизаций: Индия, Китай Западная Европа. Особенности Российской Цивилизации. Общество и культура. Механизмы культурной динамики. Взаимодействие культур. Синергетический подход к пониманию культуры. Западноевропейская философия XIX в. Н.Данилевский: Россия и Европа. П. Сорокин: культурная и социальная динамика. О. Шпенглер: закат Европы. А.Тойнби: постижение истории.

Набор 4.

Б1.Д.04.01 Технология и организация здорового питания

Цель: формирование у обучающихся культуры питания как составляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению их здоровья.

Задачи: формирование и развитие представлений у обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей; формирование готовности обучающихся заботиться и укреплять собственное здоровье; формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-9, ПК-10

Краткое содержание: Введение. Здоровье человека и основы правильного питания. Особенности питания целевых групп. Классификация блюд и кулинарных изделий. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения. Безопасность пищевых продуктов. Алиментарно-зависимые заболевания. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.

Б1.Д.04.02 Технология и организация общественного питания

Цель: закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и со-вершенствованию деятельности предприятия или организации обще-ственного питания.

Задачи: организации оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; организации и осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания; организации работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработке и реализации мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-9, ПК-10

Краткое содержание: Торговые помещения предприятий питания, их оборудование, Складское хозяйство, Характеристика предприятий общественного питания, Производственная программа предприятия питания, Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование, Заготовочные и доготовочные предприятия, Правила отпуска и хранения готовых блюд, Организация обслуживания потребителей, Специальные формы организации питания, Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия.

Набор 5.

Б1.Д.05.01 Молодежный туризм

Цель: является ознакомление студентов с вопросами в области туризма, развитие необходимых знаний для эффективного анализа и управления в сфере внешнего и выездного туризма.

Задачи: ознакомить студентов с теоретическими основами оценки современного состояния развития туризма;

- рассмотреть задач и функций молодежного туризма;
- знакомство студентов технологиями изучения молодежного туризма;
- показать влияние природных рекреационных ресурсов на развитие молодежного туризма;
- практическое освоение навыков информационного обеспечения проектов в сфере молодежного туризма;
- охарактеризовать ведущие туристские страны, крупнейшие рекреационные районы и туристские центры мира.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-6, ПК-7

Краткое содержание: История возникновения и развития молодежного туризма. География туризма как важнейший раздел рекреационной географии. Факторы и условия пространственной организации молодежного туризма. География мировых туристских потоков молодежного туризма. География основных направлений туризма (оздоровительный, спортивный, лечебный, познавательный, конгрессный, образовательный, экстремальный и приключенческий туризм). Зоны современного туристского освоения молодежного туризма в странах Восточной Европы. Туристско-рекреационный потенциал Польши для организации молодежного туризма. Рекреационные ресурсы и туристские центры Чехии и Словакии для организации молодежного туризма. Культурно-исторические и бальнеологические ресурсы Венгрии и Румынии для организации молодежного туризма. География отдыха и туризма в Болгарии и Румынии. Основные курортные зоны и курорты Восточной Европы и их характеристика.

Б1.Д.05.02 Гастрономический туризм

Цель: ознакомление студентов с вопросами в области гастрономического туризма

Задачи: ознакомить студентов с теоретическими основами оценки современного состояния развития туризма; рассмотреть задачи и функции гастрономического туризма; ознакомить с технологиями изучения гастрономического туризма.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-6, ПК-7

Краткое содержание: Введение в гастрономический туризм. Продукт – это основа гастрономического туризма. Гастрономический туризм в мире. Гастрономический туризм в России. Инструменты продвижения гастрономического туризма. Технология продажи гастрономических туров. Разработка гастрономических маршрутов.

Набор 6.

Б1.Д.06.01 Организация услуг питания в гостиничных комплексах

Цель: формирование у студентов теоретических и практических знаний в сфере организации услуг питания, предоставляемых на базе гостиничных комплексов.

Задачи: знакомство с классификацией предприятий питания, технологией организации обслуживания потребителей на предприятиях питания в гостиничных комплексах; изучение процесса организации услуг питания, методов обслуживания, условий питания и видов сервиса на предприятиях питания гостиничных комплексов; формирование знаний и навыков по организации услуг питания на предприятиях индустрии гостеприимства.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-3, ПК-9, ПК-10

Краткое содержание: Классификация предприятий питания. Организация и техника обслуживания потребителей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Организация банкетов и приемов. Управление персоналом в сфере организации услуг питания гостиничных комплексов. Методы обслуживания, условия питания и виды сервиса на предприятиях питания гостиничных комплексов. Правила составления меню. Формирование предметно-пространственной среды помещения общественного питания гостиниц и иных средств размещения. Ценовая политика гостиничных предприятий в сфере общественного питания. Проблемы и перспективы развития предприятий питания в гостиничных комплексах.

Б1.Д.06.02 Рекреационный туризм

Цель: Ознакомление студентов с понятийным и терминологическим аппаратом рекреационного туризма, объектом её изучения, методикой и методологией изучения объектов рекреационной деятельности.

Задачи: изучить основные направления развития теории и методов исследований, современные подходы к изучению туристско-рекреационных потребностей как основополагающего фактора развития рекреации и туризма, современные методы оценки туристско-рекреационного потенциала территории, ресурсов и условий функционально-территориального развития рекреации и туризма, теоретические и методические основы туристско-рекреационного районирования территории.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-6, ПК-1

Краткое содержание: Объект и предмет рекреационной географии. Рекреационная география в системе географических наук. Понятийный аппарат рекреационной географии.. Понятие "рекреационные ресурсы"; виды рекреационных ресурсов.. Рекреация и модели туристского природопользования.. Особо охраняемые природные территории; их классификация и виды. Принципы хозяйствования на особо охраняемых природных территориях. Принципы рекреационного и туристского районирования. Методы рекреационного районирования. Таксонометрия рекреационного районирования. Сущность картографического метода исследования в рекреационной географии. Понятие "культурный ландшафт"; типология культурных ландшафтов. Понятие "туристский центр"; методологические основы типологии туристских центров. Понятие "рекреационная нагрузка на туристский центр"; её основные параметры. Методики определения рекреационной нагрузки. Критерии экологичности туристского продукта.

Набор 7.

Б1.Д.07.01 Основы анимации в ресторанном сервисе

Цель: формирование знаний, умений и навыков, необходимых в процессе проектирования и осуществления анимации в ресторанном сервисе

Задачи: изучить и освоить технологии анимации для проведения информационно-просветительной работы, организации досуга населения, обеспечения условий для реализации социально-культурных инициатив населения, патриотического воспитания; ознакомить с

теоретическими основами организации массовых, групповых и индивидуальных форм анимации и рекреации в соответствии с культурными потребностями различных групп населения; раскрыть содержания и организовать творческо-производственную деятельность работников учреждений культуры.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, ПК-3

Краткое содержание: сущность, принципы, методы, технологии анимации; разрабатывать сценарно-драматическую основу и осуществлять постановку анимационных программ; основные направления и формы; связь с общественностью и реклама рекреационно-анимационных программ; организация активного отдыха, рекреация всех возрастных групп населения; методы организации массовой, групповой, индивидуальной игровой деятельности.

Б1.Д.07.02 Анимация туристского обслуживания

Цель: приобретение навыков подготовки и организации анимационных программ, техники анимационной работы с разными группами клиентов, сервисного обслуживания в гостиничных предприятиях

Задачи: изучение основных функций культурно-досуговой деятельности; ознакомление с технологией анимационной деятельности, особенностями режиссерской работы при постановке туристской анимационной программы; изучение и применение методик проведения аниматором практических занятий с группой туристов; □ освоение инновационных технологий сервисного обслуживания в гостиничных предприятиях.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, ПК-3

Краткое содержание: Определение анимации в туризме. Русская народная культура как основа анимационного сервиса. Инфраструктура анимации. Технология создания и реализации анимационных программ. Функции туристской анимации. Региональное моделирование анимационной деятельности. Основы режиссерского искусства. Виды анимации и основные элементы анимационных программ. Понятие менеджмента анимации. Формы работы с разными возрастными группами туристов. Гостиничные анимационные услуги и программы. Режиссура анимационных культурно-досуговых туристских программ. Режиссерская постановочная документация.

Набор 8.

Б1.Д.08.01 Технология производства национальных кухонь

Цель: получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд национальных кухонь

Задачи: изучение особенностей технологии наиболее популярных национальных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий; проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ; изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-9, ПК-10

Краткое содержание: Характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд. Технология приготовления мучных изделий украинской кухни, ассортимент. Характеристика Английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков. Характеристика итальянской кухни.

Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков. Молдавская кухня. Ее история, традиции. Особенности технологических приемов приготовления пищи. Особенности нидерландской кухни. Характеристика норвежской кухни.

Б1.Д.08.02 Практикум креативных технологий

Цель: ознакомить студентов с теоретическими принципами и методическими подходами, используемыми в практике креативных образовательных технологий. Выделить наиболее актуальные, практически значимые вопросы современных креативных технологий образования; представить преимущественно практический аспект реализации наиболее востребованных современных креативных технологий, учитывая исключительную значимость данной проблематики для образовательного процесса, дать проблемное изложение материала в контексте современной ситуации

Задачи: показать роль современных креативных технологий в мировом образовательном процессе;

- адаптировать ряд технологий бизнес-образования для использования в учебном процессе различного уровня;
- представить основные методы креативного мышления и показать их эффективность в развитии творческого мышления.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2

Краткое содержание: Креативные технологии в образовании. «Мозговой штурм» как способ продуцирования креативных идей: его предтечи и модификации. Увеличение нестандартных идей (методы ассоциаций или катены, аналогии или синектики, рефрейминга). Технология "openspace". Общая характеристика технологии. Технология «круговорота» Лендри. Пять основных стадий модели «круговорота».

Набор 9.

Б1. В. Д.09.01 Культура общения

Цели освоения дисциплины: сформировать навыки культуры устного и письменного речевого общения, грамотного делового общения (устного и письменного), выработать навыки составления справочно-аналитической документации, обучить навыкам официально-деловой переписки, привить знания приемов речевого воздействия и убеждения.

Задачи освоения дисциплины: дать теоретические знания в области нормативного и целенаправленного употребления языковых средств в деловом и научном общении; сформировать навыки делового общения (письменного и устного); сформировать практические навыки и умения в области составления и продуцирования различных типов текстов, предотвращения и корректировки возможных языковых и речевых ошибок, адаптации текстов для устного или письменного изложения; сформировать умения, развить навыки общения в различных ситуациях общения; сформировать у студентов сознательное отношение к своей и чужой устной и письменной речи на основе изучения её коммуникативных качеств; дать представление о речи как инструменте эффективного общения.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4

Краткое содержание дисциплины: Общие сведения о языке. Культура речи как научная и учебная дисциплина. Современная концепция культуры речи как культуры речевого общения, речевого взаимодействия: коммуникативный, этический, языковой аспекты. Состояние культуры речи в современном российском обществе. Основные единицы речевого общения. Эффективность речевой коммуникации. Слушание как необходимое условие эффективной коммуникации. Виды речевой деятельности (говорение, слушание, письмо, чтение). Модель речевой коммуникации. Коммуникативные качества речи (доступность, богатство, точность, чистота, логичность, правильность, уместность, выразительность речи)

Б1.В.Д.09.02 Современные коммуникативные технологии

Цель дисциплины: сформировать знания, умения и практические навыки в использовании современных коммуникативных технологий при решении задач профессиональной деятельности с учетом различных ситуаций взаимодействия.

Задачи: формирование знания и умения в области деловых коммуникаций и их реализации в процессе общения и взаимодействия с другими людьми; повысить коммуникативную компетентность; повысить уровень навыков выступлений перед публикой, эффективного решения конфликтов, проведения переговоров.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.

Краткое содержание: Общение как социально-психологический механизм взаимодействия в профессиональной сфере. Понятие и сущность профессиональной коммуникации. Средства и формы профессиональной коммуникации. Психологические проблемы профессиональных коммуникаций. Этика и этикет профессиональных коммуникаций. Конфликты в профессиональных коммуникациях. Документационное обеспечение профессиональных коммуникаций.

Б1.В.Д.09.03 Теория и практика общения

Цель дисциплины: формирование у студентов умений и навыков эффективного речевого общения, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Задачи: формирование представления о принципах и правилах эффективной коммуникации; формирование умений и навыков эффективного письменного и устного речевого общения в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.

Краткое содержание: Понятие, сущность и виды общения; Деловое общение; Основные коммуникативные стратегии; Особенности и виды коммуникаций в группе; Социальные, этнические, культурные и психологические различия субъектов общения; Приёмы и техники конструктивного общения; Психологические основы управления трудовым коллективом; Способы самопрезентации и представления результатов деятельности в деловых коммуникациях.

Набор 10.

Б1.Д.10.01 Основы военной подготовки

Цель: получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования в качестве граждан, способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачи: - формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);

- формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга
- воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина-патриота;

- освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела; - раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ; - ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;

- формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;

- изучение и принятие правил воинской вежливости;

- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-8, ПК-4.

Краткое содержание: Общевоинские уставы ВС РФ. Строевая подготовка. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Основы тактики общевоинских подразделений. Радиационная, химическая и биологическая защита. Военная топография. Основы медицинского обеспечения. Военно-политическая подготовка. Правовая подготовка.

Б1.Д.10.02 Основы медицинских знаний

Цель: обеспечение студентов знаниями в области здорового образа жизни, формирование навыков по сохранению и укреплению здоровья, по оказанию первой медицинской помощи.

Задачи: формировать мотивацию к здоровому образу жизни;
рассмотреть факторы, влияющие на психическое, физическое и социальное здоровье;
уметь проводить реанимационные мероприятия при острых нарушениях сердечной деятельности и дыхания;

уметь применять меры профилактики различного рода травм и первую помощь при них.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-8.

Краткое содержание: Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы, их вызывающие. Диагностика и приемы оказания первой медицинской помощи при неотложных состояниях. Комплекс сердечно – легочной реанимации и показания к ее проведению, критерии эффективности. Характеристика травматизма. Меры профилактики травм и первая помощь при них. Меры профилактики инфекционных заболеваний. Здоровый образ жизни как биологическая и социальная проблема. Принципы и методы формирования здорового образа жизни. Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Формирование мотивации к здоровому образу жизни. Профилактика вредных привычек

Факультативные дисциплины (модули)

Ф.Б.01. Социальная адаптация в вузе

Цель дисциплины: формирование у студентов навыков и умений рациональной организации умственной деятельности, помощь в осознании призвания к избранной профессии, выработка оптимального режима труда, досуга и быта, установка системы работы по самообразованию и самовоспитанию профессионально значимых качеств личности.

Задачи: устранить ощущение внутреннего дискомфорта и возможности личностного конфликта с образовательной средой; выработать тактику и стратегию, которые способствовали бы оптимальной адаптации студентов к вузу; обеспечить формирование условий для проявления активной жизненной позиции студента.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.

Краткое содержание: Адаптация как биологическая (физиологическая) категория. Эволюция и адаптация. Психологическая адаптация. Роль и место адаптации в социуме. Виды адаптации. Понятие технологии. Виды технологий.

4.5. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

В Блок 2 "Практика" входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

1. Исследовательская практика.

Типы производственной практики:

1. Сервисная практика
2. Организационно-управленческая практика
3. Преддипломная практика.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности.

Аннотации программ практик

4.5.1. Учебная практика (Тип – исследовательская практика)

Цель: получение первичных профессиональных навыков и умений в сфере гостеприимства; сбор, анализ и обобщение научного и практического материала для подготовки и написания курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Задачи: знакомство с особенностями работы электронных библиотечных систем (ЭБС);

- регистрация в ЭБС;
- подготовка обзора литературы для написания реферата;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме реферата;
- ознакомление с правилами оформления списка литературы;
- получение навыков самостоятельной аналитической деятельности;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации полученной информации;
- подготовка отчёта и написание реферата.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-2, УК-3.

Краткое содержание: Вводный инструктаж по учебной практике. Регистрация в электронных библиотечных системах. Ознакомление с особенностями работы в ЭБС. Ознакомление с правилами оформления списка литературы. Изучение научной литературы по выбранной тематике. Проведение ознакомительных экскурсий на базе предприятий индустрии гостеприимства. Написание реферата по выбранной тематике. Подготовка отчета. Сдача отчета.

4.5.2. Производственная практика (Тип - сервисная практика)

Цель: получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в сфере гостеприимства; углубление и закрепление знаний, полученных в процессе обучения; сбор материала, необходимого для написания курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Задачи: ознакомление с предприятием (организацией) индустрии гостеприимства, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;

- подробное изучение нормативных документов и используемых на предприятии средств программного обеспечения, существующих технологий обработки информации;
- непосредственное участие в текущей деятельности предприятия (организации), являющейся местом практики;
- знакомство с технологиями формирования гостиничного продукта, услуг гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителей;
- подбор и систематизация материала для выполнения курсовых работ, а также материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-2, УК-3, УК-5, УК-6, УК-4, УК-7, УК-8 ПК-5, ПК-8,

Краткое содержание: Вводный инструктаж. Прохождение практики на предприятии индустрии гостеприимства, сбор, обработка и анализ полученной информации. Подготовка отчёта по практике. Подготовка к защите, защита практики, у руководителя практикой от кафедры.

4.5.3. Производственная практика (Тип - организационно-управленческая практика)

Цель: получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в сфере гостеприимства; углубление и закрепление знаний, полученных в процессе обучения; сбор материала, необходимого для написания курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Задачи: ознакомление с предприятием (организацией) индустрии гостеприимства, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;

подробное изучение нормативных документов и используемых на предприятии средств программного обеспечения, существующих технологий обработки информации;

непосредственное участие в текущей деятельности предприятия (организации), являющейся местом практики;

знакомство с технологиями формирования гостиничного продукта, услуг гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителей;

подбор и систематизация материала для выполнения курсовых работ, а также материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-2, УК-3, УК-5, УК-6, УК-4, УК-7, УК-8 ПК-5, ПК-8,

Краткое содержание: Вводный инструктаж. Прохождение практики на предприятии индустрии гостеприимства, сбор, обработка и анализ полученной информации. Подготовка отчёта по практике. Подготовка к защите, защита практики, у руководителя практикой от кафедры.

4.5.4. Производственная практика (Тип - преддипломная практика)

Цель: выявить степень подготовленности студента к профессиональной деятельности. Во время прохождения преддипломной практики студент должен, определив тему бакалаврской работы, собрать материал и подготовить основные разделы по теме исследования.

Задачи: закрепление и углубление теоретических знаний студентов, полученных в процессе обучения на всех видах аудиторных и внеаудиторных занятий; изучение основных направлений деятельности и конкретных видов работы учреждения, предприятия, организации; знакомство с деятельностью подразделений соответствующего учреждения или отдела компании; ознакомление и изучение конкретного опыта применения методов, технологий, подходов, механизмов в учете и анализе в коммерческих организациях; закрепление ранее приобретенных и формирование новых навыков в профессиональной работе по специальности; овладение методами и приемами исследования, анализа, и другими вопросами, связанными с деятельностью по выбранной специальности; освоение современных информационных технологий, используемых в деятельности организации – базы практики; закрепление практических навыков разработки документов нормативно - методического обеспечения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-2, УК-3, УК-5, УК-6, УК-4, УК-7, УК-8 ПК-5, ПК-8,

Краткое содержание: Инструктаж студентов: цели, задачи, организация проведения преддипломной практики, порядок оформления ее результатов. Получение направления на практику и индивидуального задания. Преддипломная практика студентов на рабочих местах. Заполнение дневника, подготовка отчета по итогам практики, его рецензирование руководителем от организации. Предоставление отчета по преддипломной практике на кафедру. Проверка и рецензирование руководителем практики от кафедры отчетных документов и материалов. Подготовка студента к защите отчета по практике. Защита отчета по преддипломной практике.

4.6. Государственная итоговая аттестация выпускников (Приложение 7)

Государственная итоговая аттестация выпускников является одним из элементов системы управления качеством образовательной деятельности и направлена на оценку образовательных результатов освоения образовательной программы, установление уровня подготовки выпускников университета к выполнению профессиональных задач и осуществлению профессиональной деятельности, соответствия их подготовки требованиям образовательных стандартов.

Основными задачами ГИА являются:

- комплексная оценка качества подготовки обучающихся, соответствие ее требованиям образовательных стандартов и ОПОП;
- принятие решения о присвоении выпускнику (по результатам итоговой аттестации) квалификации по соответствующим направлениям подготовки/специальностям и выдаче документа об образовании и о квалификации;
- разработка на основании результатов работы экзаменационной комиссии рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся.

ГИА обучающихся проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

ВКР представляет собой самостоятельное законченное исследование на заданную (выбранную) тему, выполненное выпускником, свидетельствующее об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении ОПОП.

В рамках выполнения ВКР проверяются уровень сформированности у выпускника следующих компетенций: УК-1, УК-2; УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, ОПК-1, ОПК-2; ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10.

Тематика ВКР соответствует требованиям стандартов, ОПОП, реализуемой в университете, актуальна, соответствует современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры.

Руководители ВКР назначаются из числа профессоров, доцентов, высококвалифицированных преподавателей и научных сотрудников университета с учетом профессиональных интересов и объемов утвержденной учебной нагрузки.

Для подготовки и защиты ВКР разработаны методические рекомендации, которые определяют порядок выполнения и общие требования к ВКР (см. Приложение 7).

В рамках выполнения ВКР проверяются уровень сформированности компетенций, который оценивается по следующим критериям:

- актуальность темы исследования и корректность методологического аппарата исследования;
- уровень самостоятельности проведенного исследования (в том числе, оценка работы в системе «Антиплагиат»);
- ориентация в проблеме исследования; содержательность и логичность доклада (умение представлять работу);
- способность создавать, проектировать и использовать образовательные продукты (программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов; программа реализации образовательного (воспитательного) процесса, разработка методик и технологий обучения);
- практическая значимость исследования (наличие прикладного аспекта исследования);
- культура представления материалов исследования;
- качество оформления ВКР.

Сформированность компетенций оценивается по следующим уровням: оптимальный, допустимый, критический и недопустимый.

Таблица 5. Фрагмент оценки сформированности компетенций руководителем, рецензентом на защите ВКР

Критерии	КОД	Проверяемые компетенции	Уровни достижения				Руководитель	Рецензент	Защита	Итого
			Оптимальный	Допустимый	Критический	Недопустимый				
1.Актуальность темы исследования и наличие методологического аппарата исследования	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Оптимальный	Анализирует состояние проблемы исследования и формулирует актуальность темы. Владеет навыками грамотной формулировки методологического аппарата исследования.						
			Допустимый	Анализирует состояние проблемы на момент исследования. Верно формулирует ключевые категории методологического аппарата.						
			Критический	Затрудняется в характеристике актуальности темы исследования, проводит поверхностный анализ исследования, описывает отдельные аспекты состояния проблемы исследования. Допускает ошибки в формулировке основных понятий методологического аппарата исследования.						
			Недопустимый	Формулирует либо отдельные понятия методологического аппарата исследования, либо допускает грубые ошибки. Не раскрывает состояние проблемы исследования.						

5. Требования к условиям реализации программы бакалавриата

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

5.1. Общесистемные требования к условиям реализации программы бакалавриата

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ, определяемых ФГОС ВО, действующей нормативно-правовой базой, с учетом особенностей, связанных с уровнем и профилем образовательной программы. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО определяется как в целом по ОПОП ВО, так и по отдельным дисциплинам (модулям).

ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация".

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося 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, 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.

При реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда университета также обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

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 и соответствует законодательству Российской Федерации.

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети АГУ им. В.Н. Татищева.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснована временем, затраченным на ее выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы высшего образования обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями.

Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Библиотечный фонд АГУ им. В.Н. Татищева 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.

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

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3. Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата

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

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Астраханского государственного университета им. В.Н. Татищева 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 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет более 70 процентов.

Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых университетом к программе бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), составляет более 10 процентов.

Доля педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета 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), составляет не менее 60 процентов.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

5.4. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться 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 образования и науки Российской Федерации.

5.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

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

Университет обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем:

- совершенствования структуры и актуализация содержания образовательных программ, реализуемых в Университете;
- совершенствования ресурсного обеспечения образовательного процесса в Университете;
- повышения компетентности и уровня квалификации профессорско-преподавательского состава Университета, участвующего в реализации образовательных программ;
- повышения мотивации обучающихся к успешному освоению образовательных программ;
- усиления взаимодействия Университета с профильными предприятиями и организациями по вопросам совершенствования образовательного процесса;
- противодействия коррупционным проявлениям в ходе реализации образовательного процесса.

Оценка качества освоения программ бакалавриата/специалитета/магистратуры обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию, а также может осуществляться в рамках:

- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля) с целью выявления уровня первоначального опыта и сформированности компетенций обучающихся по отдельным учебным дисциплинам образовательных программ;
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям) (данный вид контроля проводится в начале изучения дисциплины (модуля) и направлен на оценку качества подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам (модулям), изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины (модуля), а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин (модулей));
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся (данный вид контроля дополняет традиционные контрольно-оценочные средства и позволяет учитывать результаты, достигнутые обучающимися в разнообразных видах деятельности: учебной, научно-исследовательской, творческой, социальной, коммуникативной и др.);
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям) (подобные мероприятия, организованные кафедрами и факультетами, способствуют выявлению наиболее способных обучающихся, а также стимулируют углубленное изучение дисциплины (модуля), готовят к будущей профессиональной деятельности, формируют активную жизненную позицию);
- мониторинга и анализа результатов трудоустройства выпускников.

В целях совершенствования программы бакалавриата университета при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая представителей научно- педагогического состава университета.

Для проведения внутренней независимой оценки качества подготовки обучающихся в рамках промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) могут создаваться комиссии. В комиссию, помимо педагогического работника, проводившего занятия по дисциплине (модулю), могут быть включены:

- педагогические работники учебного подразделения, реализующие соответствующую дисциплину (модуль), но не проводившие по ней занятия;

- педагогические работники других учебных подразделений, реализующих аналогичные дисциплины (модули);
- педагогические работники других образовательных организаций, реализующих аналогичные дисциплины (модули);

представители организаций и предприятий, соответствующих направленности ОПОП ВО;

работники подразделений, осуществляющих аудит и мониторинг качества образовательного процесса в Университете.

Перечень дисциплин (модулей), промежуточная аттестация по которым осуществляются с привлечением комиссий, определяется руководителем образовательной программы, заведующим кафедрой, деканом. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация может проводиться в форме компьютерного тестирования.

Используемые в процессе промежуточной аттестации оценочные материалы, разработанные преподавателями Университета, регулярно обновляются. Также в процессе промежуточной аттестации возможно использование фондов оценочных средств, разработанных сторонними организациями.

Для достижения максимальной объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в рамках промежуточной аттестации по итогам прохождения практик могут создаваться комиссии для проведения процедур промежуточной аттестации обучающихся по практикам с включением в их состав представителей организаций и предприятий, на базе которых проводилась практика. Процедуры промежуточной аттестации по практикам могут проводиться непосредственно на базе организаций и предприятий. Разработка, рецензирование и апробация используемых в процессе промежуточной аттестации оценочных материалов осуществляется с привлечением представителей вышеуказанных организаций и предприятий.

При формировании тематики курсовых работ (проектов) и при закреплении тем выпускных квалификационных работ предпочтение отдается темам, сформулированным представителями организаций и предприятий, соответствующих направленности образовательной программы, и представляющим собой реальную практическую или производственную задачу либо актуальную научно-исследовательскую задачу. Для проведения процедуры защиты выпускных квалификационных работ приглашаются представители организаций и предприятий, соответствующих направленности образовательной программы. Перед процедурой защиты проводится проверка выполненной работы на наличие заимствований (плагиат).

Для независимой оценки качества подготовки обучающихся при проведении государственной итоговой аттестации создаются государственные экзаменационные комиссии (ГЭК). Председатель ГЭК назначается из числа лиц, не работающих в университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. В состав ГЭК включается не менее 50% представителей работодателей или их объединений, осуществляющих деятельность в соответствующей области профессиональной деятельности. Остальные члены ГЭК являются ведущими специалистами из числа профессорско-преподавательского состава университета и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

Обучающимся предоставляется возможность посредством анкетирования оценивать качество работы профессорско-преподавательского состава, а также условия, содержание, организацию и качество образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик. Анкетирование проводится в электронной форме. Анкеты для опроса размещаются на официальном интернет-портале Университета. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата/специалитета/магистратуры требованиям ФГОС ВО.

6. Характеристика воспитывающей среды при освоении обучающимися образовательной программы

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, фактор внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. В университете воспитательная работа является важной и неотъемлемой частью многоуровневого непрерывного образовательного процесса.

В университете созданы условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Воспитывающая среда университета проектируется и развивается посредством воспитательной деятельности, основной целью которой является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота, а также обладающего общекультурными и профессиональными качествами.

Воспитательная деятельность регламентируется требованиями Министерства науки и высшего образования, документами, утвержденными Ученым советом университета, рабочей программой воспитания обучающихся, календарным планом воспитательной работы. Календарный план включает следующие направления воспитательной деятельности: духовно-нравственное воспитание, гражданско-патриотическое и правовое воспитание, профессионально-трудовое воспитание, эстетическое воспитание, физическое воспитание, экологическое воспитание, профилактика злоупотребления психоактивными веществами и пропаганда здорового образа жизни.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации молодежных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом избран Объединённый совет обучающихся. Студенты имеют возможность реализовать потенциал в творческих коллективах, спортивных секциях и т.п.

На основании календарного плана воспитательной работы университета разработаны и утверждены календарные планы воспитательной работы факультетов, в соответствии с которыми реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности. В университете регулярно проводятся встречи с ведущими учеными, представителями бизнеса и работодателями. На основании заключенных договоров о сотрудничестве, студенты имеют возможность трудоустроиваться в коммерческие и некоммерческие организации, госструктуры.

На факультетах под общим руководством декана воспитательной деятельностью занимаются заместители декана по воспитательной работе, координаторы по профориентационной работе, по практике и трудоустройству, кураторы учебных групп с участием активистов Объединённого совета обучающихся.

В университет уделяется большое внимание научным исследованиям и проектной деятельности студентов, как основному источнику формирования профессиональных компетенций. Ежегодно в университете проводятся конференции студентов, молодых ученых и аспирантов, олимпиады по специальностям. Студенты участвуют во всероссийских и международных конференциях, конкурсах дипломных работ по специальностям и направлениям подготовки, в подготовке выпускных квалификационных работ в формате «Стартап как диплом».

Одной из успешных практик культурно-творческого воспитания в университете является студенческий проект «Социализация», который проводится два раза в год, длительность каждого сезона 2 месяца, охват 5000 студентов в год.

Спортивно-технические характеристики спортивных сооружений университета позволяют создавать все условия для тренировочного цикла по многим видам спорта. Студенты университета в составе сборных команд по различным видам спорта (волейбол, футбол, мини-футбол, настольный теннис, шахматы, баскетбол, плавание, стрельба, роуп-скипинг, гребля-индор, легкая атлетика) принимают участие в различных соревнованиях и чемпионатах.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы бакалавриата осуществляется в ходе реализации рабочей программы воспитания в соответствии с календарным планом воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания приведена в Приложении 8.

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 9.

7. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся разрабатываются оценочные и методические материалы, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности компетенций.

Оценочные материалы предназначены для оценки достижений обучающихся в процессе изучения дисциплин, практик, проведения научно-исследовательской работы с определением результатов и планированием необходимых корректирующих мероприятий; обеспечение соответствия результатов освоения ОПОП задачам будущей профессиональной деятельности.

Методические материалы предназначены для контроля и управления процессом освоения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формирования компетенций, определенных реализуемой ОПОП.

Комплект контрольно-оценочных материалов, предназначенный для оценивания образовательных результатов, достигнутых обучающимися в процессе освоения дисциплины, с методическим сопровождением организации и проведения аудиторной и внеаудиторной контактной работы представляет собой фонд оценочных средств (ФОС). ФОС строится на основе профессиональных задач, сформулированных в ФГОС ВО, с учетом трудовых действий, компетенций и видов деятельности обучающегося.

Фонды оценочных средств и конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине содержатся в рабочих программах дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течение первых недель обучения.

ФОС формируется на основе учета ключевых принципов оценивания: валидности и надежности (объекты должны соответствовать поставленным целям, задачам и содержанию обучения); справедливости и доступности (обучающиеся должны иметь равные возможности достижения успеха); эффективности и результативности (соответствие результатов профессиональным задачам).

Состав ФОСОПОП для проведения текущей аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) и практике включает:

- оценочные средства: комплект контрольных заданий или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций;
- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания;
- методические рекомендации для обучающихся и преподавателей по использованию ФОС при проведении промежуточной аттестации.
- ФОС, применяемый для текущей и промежуточной аттестации обучающихся, включает:
 - комплект экзаменационных вопросов и заданий для экзамена (зачета);
 - комплект контрольных работ, тесты, учебно-профессиональные задачи, кейсы, проекты, портфолио и другие оценочные средства, позволяющие проконтролировать сформированность компетенций.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности, университет привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а

также экспертизе оценочных средств внешних экспертов – работодателей из числа действующих руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов по разработке и сертификации оценочных средств).

8. Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов

Образовательная программа ежегодно обновляется в какой-либо части (состав дисциплин, содержание рабочих программ дисциплин, программ практики, методические материалы и пр.) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социально-культурной сферы.

Изменения в ОПОП осуществляются под руководством руководителя направления подготовки / ОПОП, согласуются с Ученым советом университета, и оформляются в форме листа актуализации, являющегося приложением к образовательной программе.

Приложения

Приложение 1. **Перечень профессиональных стандартов**, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис»)

Приложение 2. **Перечень обобщённых трудовых функций** и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис»)

Приложение 3. Учебный план и календарный учебный график

Приложение 4. Матрица компетенций

Приложение 5. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Приложение 6. Программы практик

Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации


Приложение 8. Рабочая программа воспитания

Приложение 9. Календарный план воспитательной работы

Список разработчиков ОПОП, экспертов


Разработчики:

Декан, д.п.н., профессор кафедры педагогических практик и сервисных индустрий


_____ *подпись*

Г.В. Палаткина

К.п.н., доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий


_____ *подпись*

Н.О. Дубченкова

Заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»


_____ *подпись*

✓ Н.В. Корнейченко

Генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань


_____ *подпись*

В.Н. Ситкова


Согласовано:

Проректор по ОДиЦ


_____ *подпись*

Г.В. Станкевич

Начальник управления ООП


_____ *подпись*

Н.Ю. Коленкова

Декан ФППГС


_____ *подпись*

Г.В. Палаткина

Заведующий кафедрой педагогических практик и сервисных индустрий


_____ *подпись*

А.С. Джангазиева

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис»)

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Минтруда России N 282 н от 07.05.2015 г.
2	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Минтруда России N 281 н от 07.05.2015 г.
3	33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Минтруда России N 113 н от 09.03.2022 г.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис»)

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	
33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	
33.011 Профессиональный стандарт «Повар»	D	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	6	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	D/01.6	6
				Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/02.6	
				Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/04.6	

Дисциплина, раздел ОПОП		Универсальные компетенции (УК)										Общепрофессиональные компетенции (ОПК)								Профессиональные компетенции (ПК)									
Код	Наименование	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
	межкультурном взаимодействии																												
Б1.Б.10	Организация и управление гостиничного сервиса			+									+							+		+							
Б1.Б.11	Деловые коммуникации в сфере гостеприимства и гостиничного сервиса				+																								
Б1.Б.12	Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания															+								+					
Б1.Б.13	Технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания											+						+				+							
Б1.Б.14	Стандартизация и контроль качества гостеприимства и общественного питания													+				+							+				
Б1.Б.15	Технология гостиничной анимации													+							+		+						
Б1.Б.16	Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса									+			+							+	+								
Б1.Б.17	Маркетинг организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса									+					+											+	+		

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**
Направленность (профиль): **Гостеприимство и ресторанный сервис**
Год приема: **2025**

По итогам обсуждения на Ученом совете факультет педагогики, психологии, гостеприимства и спорта (протокол № 11 от 13.02.2025 г.) планируемой к реализации в 2025-2026 учебном году образовательной программы высшего образования при участии представителей работодателей и представителей обучающихся на основе анализа требований, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, предполагающим решение профессиональных задач следующих типов:

- организационно -управленческий;
- технологический;
- сервисный.

Принято решение о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования в рамках направления подготовки (специальности) **43.03.03 Гостиничное дело** следующей направленности (профиля) / специализации: **«Гостеприимство и ресторанный сервис».**

1. Сформулированы следующие профессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.
	ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.
	ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и	ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
общественного питания	ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.
	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПК-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-4.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности
	ПК-4.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
	ПК-4.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	ПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	ПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПК-6. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства
	ПК-6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	ПК-6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия
ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы	ПК-7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
гостеприимства и общественного питания	ПК-7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет
	ПК-7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-8 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	ПК-8.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения
	ПК-8.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений
	ПК-8.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения
ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания	ПК-9.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания
	ПК-9.2 Разрабатывает планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов
ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-10.1 Осуществляет входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания
	ПК-10.2 Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания
	ПК-10.3 Использует информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства

2. Определены дисциплины:

2.1. разработанные на основе результатов научных исследований, проводимых организацией:

- «Функциональное питание»
- «Основы проектной деятельности (проектные технологии)»
- «Управление проектами в сфере гостеприимства»

2.2. разработанные с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей:

- «Технология производства национальных кухонь»
- «Культурные особенности гостеприимства»
- «Этнические особенности гостеприимства»
- «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции»
- «Технология и организация здорового питания»
- «Технология и организация общественного питания»

3. Установлено, что образовательная деятельность в форме практической подготовки в рамках образовательной программы организовывается при реализации

3.1. дисциплин:

- «История России»
- «Основы Российской государственности»
- «Межкультурные коммуникации в гостиничной деятельности»

- «Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания»
- «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями»
- «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»
- «Эвент-технологии в индустрии гостеприимства»
- «Индустрия гостеприимства и мировой гостиничный сервис»
- «Профессиональные информационные технологии в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса»
- «Этика в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса»
- «Стандартизация и сертификация в ресторанном сервисе»
- «Функциональное питание»
- «Введение в профессию»
- «Управление ресторанными сетями»

на базе кафедры истории, кафедры востоковедения и политических наук, Учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

3.2. практик:

- Учебная практика (Тип – научно-исследовательская работа)
- Производственная практика (Тип - сервисная практика)
- Производственная практика (Тип - организационно-управленческая практика)
- Производственная практика (Тип - преддипломная практика)

на базе кафедры педагогических практик и сервисных индустрий, учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства.

4. Обозначены профессиональные качества, которые должны быть сформированы у выпускника в результате освоения образовательной программы:


Содержание профессиональных качеств	Код и наименование компетенции
Уровень социализации личности (конвенциальность, нормативность поведения); высокий уровень правосознания, социальной ответственности; честность, гражданское мужество, совестливость; доминирование социально значимых мотивов в сфере профессиональной деятельности	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Организаторские способности: активность, инициативность, находчивость, наблюдательность распорядительность; умение выделять главное, прогнозировать последствия принимаемых решений	ПК-7. Способен к интернет- продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания 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

	<p>ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-8. Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>
<p>Коммуникативная компетентность работника: способность устанавливать и поддерживать эмоциональные контакты с участниками общения; эмпатия; свободное владение вербальными и невербальными средствами общения;</p>	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
<p>Познавательная (когнитивная) активность, продуктивность инновационного мышления: развитый интеллект, широкий кругозор, эрудиция; сообразительность; знание и применение компьютерных технологий.</p>	<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>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</p> <p>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере в избранной профессиональной сфере</p> <p>ПК-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p> <p>ПК-6. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-10. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания</p>
<p>Прогностические способности, умение выделить главное; активность, умение стратегически мыслить и понимать экономическую</p>	<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного</p>

составляющую организацию, емкая память.	питания
	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
	ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
	ПК-9. Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания
Физическая выносливость и сила; быстрота реакции; хорошая координация движений; способность к волевому саморегулированию; высокая психическая и эмоциональная устойчивость; высокий уровень развития моторной памяти (двигательной); терпеливость; упорство; уверенность в себе; целеустремленность; стремление преодолевать неудачи	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности


СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП



_____ Н.О. Дубченкова
подпись

Представители обучающихся:

Студент группы ДГД-21

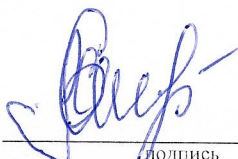

_____ Р. Уталиева
подпись

Студент группы ДГД - 21



_____ М. В. Григорьева
подпись

Представители работодателей:

Генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань


_____ В.Н. Ситкова
подпись

Заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнических колледж»


_____ Н.В. Корнейченко
подпись

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 44.03.03 «Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») разработанную кафедрой педагогических практик и сервисных индустрий Астраханского государственного университета им. В.Н. Татищева

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа по направлению бакалавриата 44.03.03 «Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») (далее - ОПОП - основная профессиональная образовательная программа), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики ОПОП, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы и разработанную университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.03 «Гостиничное дело и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.06.2017 № 515 (зарегистрирован Минюстом России 29.06.2017 № 47221).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: графики учебного процесса, учебные планы, рабочие программы учебных дисциплин, оценочные средства, программу государственной итоговой аттестации, рабочие программы воспитания, календарный план воспитательной работы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Содержание ОПОП соответствует ФГОС ВО. Все обязательные дисциплины предусмотрены учебными планами. Календарные учебные графики составлены в соответствии с предъявляемыми требованиями. Объем программы 300 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения.

Объем программы бакалавриата, в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года.

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.

Миссия программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») – подготовка бакалавров для занятия должностей специалистов и руководителей по направлению подготовки «Гостиничное дело», способных успешно работать в гостиничной индустрии, социально мобильных, целеустремленных, организованных, трудолюбивых, ответственных, с гражданской позицией, толерантных, готовых к продолжению образования и включению в инновационную деятельность.

Подготовка бакалавров по программе «Гостиничное дело» имеет ряд существенных конкурентных преимуществ:

- обучение опирается на освоение обширного методического и практического материала и включает самые современные направления и методы обучения. В программе представлены занятия в форме кейс-стади, презентаций, конференций.

- курсы разработаны и читаются ведущими преподавателями кафедры социальной педагогики и психологии, а также представителями работодателей. Программа предусматривает изучение курсов по организации гостиничного дела, технологии гостиничной деятельности, управлению гостиничными и ресторанными сетями, проектированию гостиничной деятельности.

Заинтересованность в специалистах в области гостиничного дела определяется потребностями современного гостиничного рынка, растущими объемами внутреннего туризма. Выпускники программы бакалавриата «Гостиничное дело» подготовлены для работы в частных, государственных и международных организациях, включая гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта.

Структура программы отражена в учебном плане и включает следующие блоки:

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

Блок 2 «Практики»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

Качество содержательной составляющей ОПОП не вызывает сомнений, и ее структура в целом логична и последовательна.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП формируют весь необходимый перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, разработанных на основе требований к профессиональной деятельности в области педагогического образования.

Учебно-исследовательская работа студентов направления 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») организуется в следующих формах:

- практическая подготовка;
- выполнение выпускной квалификационной работы;
- научно-исследовательская работа студентов.

В учебном процессе рецензируемой ОПОП применяются активные и интерактивные формы проведения занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

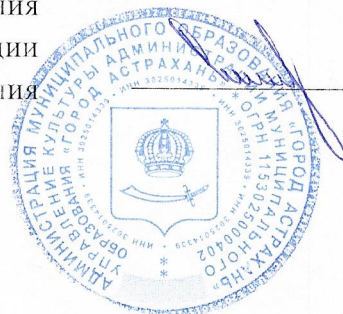
Разработанная ОПОП в полной мере соответствует заявленной квалификации.

Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Представлены программы всех заявленных дисциплин, практик и итоговой аттестации.

Качество рецензируемой ОПОП не вызывает сомнений. Программа может быть использована для подготовки обучающихся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис»).

Рецензент:

Начальник Управления
культуры администрации
муниципального образования
«Город Астрахань»



С.Е. Служко

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 44.03.03 «Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») разработанную кафедрой педагогических практик и сервисных индустрий Астраханского государственного университета им. В.Н. Татищева

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа по направлению бакалавриата 44.03.03 «Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») (далее - ОПОП - основная профессиональная образовательная программа), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики ОПОП, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы и разработанную университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.03 «Гостиничное дело и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.06.2017 № 515 (зарегистрирован Минюстом России 29.06.2017 № 47221).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализация образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: графики учебного процесса, учебные планы, рабочие программы учебных дисциплин, оценочные средства, программу государственной итоговой аттестации, рабочие программы воспитания, календарный план воспитательной работы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Содержание ОПОП соответствует ФГОС ВО. Все обязательные дисциплины предусмотрены учебными планами. Календарные учебные графики составлены в соответствии с предъявляемыми требованиями. Объем программы 300 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения.

Объем программы бакалавриата, в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года.

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.

Миссия программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») – подготовка бакалавров для занятия должностей специалистов и руководителей по направлению подготовки «Гостиничное дело», способных успешно работать в гостиничной индустрии, социально мобильных, целеустремленных, организованных, трудолюбивых, ответственных, с гражданской позицией, толерантных, готовых к продолжению образования и включению в инновационную деятельность.

Подготовка бакалавров по программе «Гостиничное дело» имеет ряд существенных конкурентных преимуществ:

- обучение опирается на освоение обширного методического и практического материала и включает самые современные направления и методы обучения. В программе представлены занятия в форме кейс-стади, презентаций, конференций.

- курсы разработаны и читаются ведущими преподавателями кафедры социальной педагогики и психологии, а также представителями работодателей. Программа предусматривает изучение курсов по организации гостиничного дела, технологии гостиничной деятельности, управлению гостиничными и ресторанными сетями, проектированию гостиничной деятельности.

Заинтересованность в специалистах в области гостиничного дела определяется потребностями современного гостиничного рынка, растущими объемами внутреннего туризма. Выпускники программы бакалавриата «Гостиничное дело» подготовлены для работы в частных, государственных и международных организациях, включая гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта.

Структура программы отражена в учебном плане и включает следующие блоки:

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

Блок 2 «Практики»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

Качество содержательной составляющей ОПОП не вызывает сомнений, и ее структура в целом логична и последовательна.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП формируют весь необходимый перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, разработанных на основе требований к профессиональной деятельности в области педагогического образования.

Учебно-исследовательская работа студентов направления 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») организуется в следующих формах:

- практическая подготовка;
- выполнение выпускной квалификационной работы;
- научно-исследовательская работа студентов.

В учебном процессе рецензируемой ОПОП применяются активные и интерактивные формы проведения занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис») созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Разработанная ОПОП в полной мере соответствует заявленной квалификации.

Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Представлены программы всех заявленных дисциплин, практик и итоговой аттестации.

Качество рецензируемой ОПОП не вызывает сомнений. Программа может быть использована для подготовки обучающихся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Гостеприимство и ресторанный сервис»).

Рецензент:

Директор Общества с
ограниченной ответственностью
санаторно-оздоровительный
лагерь круглогодичного действия
«Астраханские зори»;



А.В. Обручев