

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»
(РУТ (МИИТ))



Образовательная программа
высшего образования - программа бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело,
утвержденная первым проректором РУТ (МИИТ)
Тимониным В.С.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
- программа бакалавриата

Направление подготовки: 43.03.03 – Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление гостиничным бизнесом
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Год начала реализации: 2021

Образовательная программа
высшего образования в виде электронного документа
выгружена из единой корпоративной информационной
системы управления университетом и соответствует
оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)
ID подписи: 314524
Подписал: Федякин Иван Владимирович
Дата: 01.06.2021

Разработчики образовательной программы:

Заведующий кафедрой, профессор,

д.н.

Старший преподаватель

И.В. Федякин

И.А. Чунихина

Представитель профильной организации (предприятия):

Директор по развитию

ООО "Ленинградская"

Н.В. Мукоед

Согласовано:

Директор ИЭФ

Заведующий кафедрой СТ

Председатель учебно-методической
комиссии

Ю.И. Соколов

И.В. Федякин

М.В. Ишханян

1. Общая характеристика образовательной программы.

1.1. Общие сведения об образовательной программе.

Образовательная программа высшего образования — программа бакалавриата, реализуемая в РУТ (МИИТ) (далее — Университет) по направлению подготовки «43.03.03 Гостиничное дело», и направленности (профилю) «Управление гостиничным бизнесом» (далее — образовательная программа), разработана в соответствии с образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки «43.03.03 Гостиничное дело», утвержденным решением ученого совета РУТ(МИИТ) от 17.02.21, протокол № 8 и введенным в действие приказом РУТ(МИИТ) от 10.03.21 № 168/а (далее — образовательный стандарт).

1.2. Срок получения образования по образовательной программе.

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

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок обучения может быть увеличен по их заявлению не более чем на один год.

1.3. Объем образовательной программы.

Объем образовательной программы составляет 240 зачетных единиц (далее — з.е.), вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, реализации образовательной программы по индивидуальному учебному плану.

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

1.4. Образовательная деятельность по образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.5. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.

Выпускники образовательной программы готовятся к осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями профессиональных стандартов:

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России		Регистрационный номер Минюста России	
		номер	дата	номер	дата
33.007	Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	282н	07.05.2015	37395	26.05.2015
33.008	Руководитель предприятия питания	281н	07.05.2015	37510	02.06.2015
33.013	Официант/бармен	910н	01.12.2015	40269	25.12.2015

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

33 - "Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)" в сферах:

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.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

организационно-управленческий, проектный, сервисный

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций (при наличии профессионального стандарта), имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника:

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
	код	наименование	Уровень квалификаци и	наименование	код
33.007 Руководитель/управляющи й гостиничного комплекса/сети гостиниц	В	Управление текущей деятельность ю департаменто в (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6
33.007 Руководитель/управляющи й гостиничного комплекса/сети гостиниц	В	Управление текущей деятельность ю департаменто в (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами	В/02.6
33.007 Руководитель/управляющи й гостиничного комплекса/сети гостиниц	В	Управление текущей деятельность ю департаменто в (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельность ю департаменто в (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6

33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами	В/02.6
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6
33.013 Официант/бармен	Д	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	6	Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания	Д/01.6
33.013 Официант/бармен	Д	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	6	Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания	Д/02.6
33.013 Официант/бармен	Д	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	6	Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания	Д/03.6

1.6. Планируемые результаты освоения образовательной программы.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

1.6.1. Универсальные компетенции выпускников.

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

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-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-9 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-11 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

1.6.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников.

ОПК-1 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-2 - Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания

услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-4 - Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы 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

1.6.3. Профессиональные компетенции выпускников.

Код и наименование профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ требований)
ПК-1 - Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия питания; 33.013 Официант/бармен. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2 - Способен организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей и применением клиентоориентированных технологий	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия питания; 33.013 Официант/бармен. Способен организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей и применением клиентоориентированных технологий
ПК-3 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия питания; 33.013 Официант/бармен. Способен обеспечивать контроль и

	оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-4 - Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия питания; 33.013 Официант/бармен. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-5 - Способен внедрять и использовать современные технологии сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия питания; 33.013 Официант/бармен. Способен внедрять и использовать современные технологии сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-6 - Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия питания; 33.013 Официант/бармен. Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания
ПК-7 - Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия питания; 33.013 Официант/бармен. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий
ПК-8 - Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия

общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	питания; 33.013 Официант/бармен. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
---	---

1.6.4. Справочник компетенций.

Схема формирования компетенций.

№ п/п	Код компетенции/ Код дисциплины	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2	3
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
1.1.	Б1.ОД.31	Россия в глобальной истории
1.2.	Б1.ОД.09	Философия и основы критического мышления
1.3.	Б1.ОД.19	История транспорта
1.4.	Б1.ОД.27	Правовая культура
1.5.	Б1.ОД.01	Аналитическая культура
1.6.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
1.7.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
1.8.	ФТД.01	Форсайт на транспорте
2.	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
2.1.	Б1.ОД.37	Тайм-менеджмент и личная эффективность
2.2.	Б1.ОД.01	Аналитическая культура
2.3.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
2.4.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
3.1.	Б1.ОД.09	Философия и основы критического мышления
3.2.	Б1.ОД.42	Управление конфликтами
3.3.	Б1.ДВ.03.1	Деловой этикет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3.4.	Б1.ДВ.03.2	Профессиональная этика и этикет
3.5.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
3.6.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

№ п/п	Код компетенции/ Код дисциплины	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2	3
3.7.	ФТД.02	Психология бизнеса и предпринимательства
4.	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
4.1.	Б1.ОД.39	Техники публичного выступления
4.2.	Б1.ОД.16	Иностранный язык
4.3.	Б1.ОД.17	Иностранный язык второй
4.4.	Б1.ДВ.03.1	Деловой этикет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
4.5.	Б1.ДВ.03.2	Профессиональная этика и этикет
4.6.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
4.7.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5.	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
5.1.	Б1.ОД.31	Россия в глобальной истории
5.2.	Б1.ОД.09	Философия и основы критического мышления
5.3.	Б1.ОД.19	История транспорта
5.4.	Б1.ОД.30	Психология и конфликтология в индустрии туризма и гостеприимства
5.5.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
5.6.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
6.1.	Б1.ОД.37	Тайм-менеджмент и личная эффективность
6.2.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
6.3.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7.	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
7.1.	Б1.ОД.10	Физическая культура и спорт
7.2.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
7.3.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8.	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
8.1.	Б1.ОД.24	Основы комплексной безопасности
8.2.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
8.3.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

№ п/п	Код компетенции/ Код дисциплины	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2	3
9.	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
9.1.	Б1.ОД.10	Физическая культура и спорт
9.2.	Б1.ОД.27	Правовая культура
9.3.	Б1.ОД.24	Основы комплексной безопасности
9.4.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
9.5.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
10.	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
10.1.	Б1.ОД.07	Экономическая теория
10.2.	Б1.ОД.08	Финансовые вычисления
10.3.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
10.4.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
11.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
11.1.	Б1.ОД.31	Россия в глобальной истории
11.2.	Б1.ОД.27	Правовая культура
11.3.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
11.4.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
12.	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
12.1.	Б1.ОД.18	Информационные технологии и системы в управлении
12.2.	Б1.ОД.15	Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания
12.3.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
12.4.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
13.	ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
13.1.	Б1.ОД.38	Теория менеджмента
13.2.	Б1.ОД.44	Управление человеческими ресурсами
13.3.	Б1.ОД.22	Методы оптимизации управления и принятия решений
13.4.	Б1.ОД.02	Этика бизнеса и корпоративная социальная ответственность
13.5.	Б1.ОД.05	Гостиничные цепи
13.6.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
13.7.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

№ п/п	Код компетенции/ Код дисциплины	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2	3
14.	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
14.1.	Б1.ОД.41	Управление качеством в индустрии туризма и гостеприимства
14.2.	Б1.ОД.34	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
14.3.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
14.4.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
15.	ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
15.1.	Б1.ОД.26	Поведение потребителей
15.2.	Б1.ОД.35	Статистический анализ данных
15.3.	Б1.ОД.20	Маркетинг
15.4.	Б1.ОД.21	Маркетинговые исследования и ценообразование в сфере общественного питания и гостеприимства
15.5.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
15.6.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
16.	ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
16.1.	Б1.ОД.07	Экономическая теория
16.2.	Б1.ОД.08	Финансовые вычисления
16.3.	Б1.ОД.35	Статистический анализ данных
16.4.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
16.5.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
17.	ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
17.1.	Б1.ОД.28	Правовые аспекты профессиональной деятельности в индустрии туризма и гостеприимства
17.2.	Б1.ОД.05	Гостиничные цепи
17.3.	Б1.ОД.04	Бухгалтерский и управленческий учёт в индустрии спорта и гостеприимства
17.4.	Б1.ОД.15	Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания
17.5.	Б1.ОД.34	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
17.6.	Б1.ОД.03	Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
17.7.	Б2.У.01	Ознакомительная практика

№ п/п	Код компетенции/ Код дисциплины	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2	3
17.8.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
18.	ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
18.1.	Б1.ОД.06	Безопасность в туризме и индустрии гостеприимства
18.2.	Б2.У.01	Ознакомительная практика
18.3.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
19.	ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
19.1.	Б1.ОД.29	Проектная деятельность
19.2.	Б1.ОД.30	Психология и конфликтология в индустрии туризма и гостеприимства
19.3.	Б1.ОД.43	Управление персоналом в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
19.4.	Б1.ОД.12	Ивент-менеджмент
19.5.	Б1.ОД.13	Имидж гостинично-ресторанного-предприятия
19.6.	Б1.ОД.40	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
19.7.	Б2.П.02	Технологическая практика
19.8.	Б2.П.01	Преддипломная практика
19.9.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
20.	ПК-2	Способен организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей и применением клиентоориентированных технологий
20.1.	Б1.ОД.29	Проектная деятельность
20.2.	Б1.ОД.26	Поведение потребителей
20.3.	Б1.ОД.23	Основы индустрии гостеприимства
20.4.	Б1.ОД.33	Средства размещения и организации питания на транспорте
20.5.	Б1.ОД.32	Сервисная деятельность
20.6.	Б1.ОД.12	Ивент-менеджмент
20.7.	Б1.ОД.15	Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания
20.8.	Б1.ОД.14	Инвестиционный анализ в индустрии спорта и гостеприимства
20.9.	Б1.ОД.40	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
20.10.	Б1.ДВ.01.1	Дополнительные и сопутствующие услуги, предоставляемые гостинично-ресторанным предприятием

№ п/п	Код компетенции/ Код дисциплины	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2	3
20.11.	Б1.ДВ.01.2	Дополнительные и сопутствующие услуги, предоставляемые ресторанным предприятием
20.12.	Б2.П.02	Технологическая практика
20.13.	Б2.П.01	Преддипломная практика
20.14.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
21.	ПК-3	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
21.1.	Б1.ОД.29	Проектная деятельность
21.2.	Б1.ОД.32	Сервисная деятельность
21.3.	Б1.ОД.12	Ивент-менеджмент
21.4.	Б1.ОД.11	Документационное обеспечение управления в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
21.5.	Б1.ОД.04	Бухгалтерский и управленческий учёт в индустрии спорта и гостеприимства
21.6.	Б1.ОД.15	Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания
21.7.	Б1.ОД.40	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
21.8.	Б1.ДВ.02.1	Налогообложение организаций сферы гостеприимства и общественного питания
21.9.	Б1.ДВ.02.2	Налоговый учет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
21.10.	Б2.П.02	Технологическая практика
21.11.	Б2.П.01	Преддипломная практика
21.12.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
22.	ПК-4	Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания
22.1.	Б1.ОД.29	Проектная деятельность
22.2.	Б1.ОД.21	Маркетинговые исследования и ценообразование в сфере общественного питания и гостеприимства
22.3.	Б1.ОД.04	Бухгалтерский и управленческий учёт в индустрии спорта и гостеприимства
22.4.	Б1.ОД.15	Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания
22.5.	Б1.ОД.36	Стратегический менеджмент в индустрии спорта и гостеприимства
22.6.	Б1.ДВ.02.1	Налогообложение организаций сферы гостеприимства и общественного питания
22.7.	Б1.ДВ.02.2	Налоговый учет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
22.8.	Б2.П.02	Технологическая практика
22.9.	Б2.П.01	Преддипломная практика
22.10.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

№ п/п	Код компетенции/ Код дисциплины	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2	3
23.	ПК-5	Способен внедрять и использовать современные технологии сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
23.1.	Б1.ОД.29	Проектная деятельность
23.2.	Б1.ОД.32	Сервисная деятельность
23.3.	Б1.ОД.40	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
23.4.	Б1.ОД.36	Стратегический менеджмент в индустрии спорта и гостеприимства
23.5.	Б2.П.02	Технологическая практика
23.6.	Б2.П.01	Преддипломная практика
23.7.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
24.	ПК-6	Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания
24.1.	Б1.ОД.29	Проектная деятельность
24.2.	Б1.ОД.11	Документационное обеспечение управления в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
24.3.	Б1.ОД.34	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
24.4.	Б2.П.02	Технологическая практика
24.5.	Б2.П.01	Преддипломная практика
24.6.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
25.	ПК-7	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий
25.1.	Б1.ОД.29	Проектная деятельность
25.2.	Б1.ОД.32	Сервисная деятельность
25.3.	Б1.ОД.13	Имидж гостинично-ресторанного-предприятия
25.4.	Б1.ОД.34	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
25.5.	Б1.ДВ.01.1	Дополнительные и сопутствующие услуги, предоставляемые гостинично-ресторанным предприятием
25.6.	Б1.ДВ.01.2	Дополнительные и сопутствующие услуги, предоставляемые ресторанным предприятием
25.7.	Б1.ДВ.03.1	Деловой этикет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
25.8.	Б1.ДВ.03.2	Профессиональная этика и этикет
25.9.	Б2.П.02	Технологическая практика
25.10.	Б2.П.01	Преддипломная практика

№ п/п	Код компетенции/ Код дисциплины	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2	3
25.11.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
26.	ПК-8	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
26.1.	Б1.ОД.29	Проектная деятельность
26.2.	Б1.ОД.21	Маркетинговые исследования и ценообразование в сфере общественного питания и гостеприимства
26.3.	Б1.ОД.04	Бухгалтерский и управленческий учёт в индустрии спорта и гостеприимства
26.4.	Б1.ОД.14	Инвестиционный анализ в индустрии спорта и гостеприимства
26.5.	Б1.ОД.25	Планирование и бюджетирование в индустрии туризма и гостеприимства
26.6.	Б1.ОД.03	Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
26.7.	Б1.ОД.36	Стратегический менеджмент в индустрии спорта и гостеприимства
26.8.	Б1.ДВ.02.1	Налогообложение организаций сферы гостеприимства и общественного питания
26.9.	Б1.ДВ.02.2	Налоговый учет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
26.10.	Б2.П.02	Технологическая практика
26.11.	Б2.П.01	Преддипломная практика
26.12.	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Взаимосвязь дисциплин (модулей) и практик с компетенциями.

№ п/п	Индекс	Наименование	Коды компетенций
1	2	3	4
1	Б1.ОД.31	Россия в глобальной истории	УК-1, УК-5, УК-11
2	Б1.ОД.09	Философия и основы критического мышления	УК-1, УК-3, УК-5
3	Б1.ОД.19	История транспорта	УК-1, УК-5
4	Б1.ОД.42	Управление конфликтами	УК-3
5	Б1.ОД.39	Техники публичного выступления	УК-4
6	Б1.ОД.37	Тайм-менеджмент и личная эффективность	УК-2, УК-6
7	Б1.ОД.10	Физическая культура и спорт	УК-7, УК-9
8	Б1.ОД.16	Иностранный язык	УК-4
9	Б1.ОД.27	Правовая культура	УК-1, УК-9, УК-11

№ п/п	Индекс	Наименование	Коды компетенций
1	2	3	4
10	Б1.ОД.24	Основы комплексной безопасности	УК-8, УК-9
11	Б1.ОД.29	Проектная деятельность	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8
12	Б1.ОД.01	Аналитическая культура	УК-1, УК-2
13	Б1.ОД.18	Информационные технологии и системы в управлении	ОПК-1
14	Б1.ОД.07	Экономическая теория	УК-10, ОПК-5
15	Б1.ОД.26	Поведение потребителей	ОПК-4, ПК-2
16	Б1.ОД.38	Теория менеджмента	ОПК-2
17	Б1.ОД.08	Финансовые вычисления	УК-10, ОПК-5
18	Б1.ОД.41	Управление качеством в индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-3
19	Б1.ОД.44	Управление человеческими ресурсами	ОПК-2
20	Б1.ОД.22	Методы оптимизации управления и принятия решений	ОПК-2
21	Б1.ОД.35	Статистический анализ данных	ОПК-4, ОПК-5
22	Б1.ОД.06	Безопасность в туризме и индустрии гостеприимства	ОПК-7
23	Б1.ОД.20	Маркетинг	ОПК-4
24	Б1.ОД.02	Этика бизнеса и корпоративная социальная ответственность	ОПК-2
25	Б1.ОД.28	Правовые аспекты профессиональной деятельности в индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-6
26	Б1.ОД.17	Иностранный язык второй	УК-4
27	Б1.ОД.05	Гостиничные цепи	ОПК-2, ОПК-6
28	Б1.ОД.23	Основы индустрии гостеприимства	ПК-2
29	Б1.ОД.30	Психология и конфликтология в индустрии туризма и гостеприимства	УК-5, ПК-1
30	Б1.ОД.33	Средства размещения и организации питания на транспорте	ПК-2
31	Б1.ОД.43	Управление персоналом в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1
32	Б1.ОД.32	Сервисная деятельность	ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7
33	Б1.ОД.12	Ивент-менеджмент	ПК-1, ПК-2, ПК-3
34	Б1.ОД.11	Документационное обеспечение управления в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3, ПК-6

№ п/п	Индекс	Наименование	Коды компетенций
1	2	3	4
35	Б1.ОД.13	Имидж гостинично-ресторанного-предприятия	ПК-1, ПК-7
36	Б1.ОД.21	Маркетинговые исследования и ценообразование в сфере общественного питания и гостеприимства	ОПК-4, ПК-4, ПК-8
37	Б1.ОД.04	Бухгалтерский и управленческий учёт в индустрии спорта и гостеприимства	ОПК-6, ПК-3, ПК-4, ПК-8
38	Б1.ОД.15	Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1, ОПК-6, ПК-2, ПК-3, ПК-4
39	Б1.ОД.34	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-3, ОПК-6, ПК-6, ПК-7
40	Б1.ОД.14	Инвестиционный анализ в индустрии спорта и гостеприимства	ПК-2, ПК-8
41	Б1.ОД.40	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5
42	Б1.ОД.25	Планирование и бюджетирование в индустрии туризма и гостеприимства	ПК-8
43	Б1.ОД.03	Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-6, ПК-8
44	Б1.ОД.36	Стратегический менеджмент в индустрии спорта и гостеприимства	ПК-4, ПК-5, ПК-8
45	Б1.ДВ.01.1	Дополнительные и сопутствующие услуги, предоставляемые гостинично-ресторанным предприятием	ПК-2, ПК-7
46	Б1.ДВ.01.2	Дополнительные и сопутствующие услуги, предоставляемые ресторанным предприятием	ПК-2, ПК-7
47	Б1.ДВ.02.1	Налогообложение организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3, ПК-4, ПК-8
48	Б1.ДВ.02.2	Налоговый учет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3, ПК-4, ПК-8
49	Б1.ДВ.03.1	Деловой этикет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-3, УК-4, ПК-7
50	Б1.ДВ.03.2	Профессиональная этика и этикет	УК-3, УК-4, ПК-7

№ п/п	Индекс	Наименование	Коды компетенций
1	2	3	4
51	Б2.У.01	Ознакомительная практика	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7
52	Б2.П.02	Технологическая практика	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8
53	Б2.П.01	Преддипломная практика	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8
54	Б3.Д.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8
55	ФТД.01	Форсайт на транспорте	УК-1
56	ФТД.02	Психология бизнеса и предпринимательства	УК-3

1.7. Условия реализации образовательной программы.

1.7.1. Общесистемное обеспечение.

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), для реализации образовательной программы по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета (далее – ЭИОС Университета) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне ее. Условия для функционирования ЭИОС Университета могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций. ЭИОС Университета обеспечивает: - доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практики, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практики; - формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС Университета дополнительно обеспечивает: - фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения

образовательной программы; - 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 ЭИОС Университета обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование ЭИОС Университета соответствует законодательству Российской Федерации. При реализации образовательной программы в сетевой форме требования к ее реализации обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации образовательной программы в сетевой форме.

1.7.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащенные 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 ЭИОС Университета. Университет 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). При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практики, 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.

1.7.3. Кадровое обеспечение.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательной программы на иных условиях. Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Не менее 10 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет). Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университетом 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).

1.8. При реализации образовательной программы могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.

2. Учебный план.

В учебном плане (приложение) определяется перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин (модулей), практик, итоговой (государственной итоговой) аттестации и форм промежуточной аттестации обучающихся.

3. Календарный учебный график.

В календарном учебном графике указываются периоды обучения по дисциплинам (модулям), иным компонентам, в том числе практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации и периоды каникул.

Календарный учебный график (приложение) разрабатывается ежегодно Учебно-методическим управлением Университета на основе примерных графиков, входящих в учебные планы и с учетом распределения выходных и праздничных дней в соответствующем учебном году.

4. Рабочие программы дисциплин (модулей).

Рабочие программы дисциплин (модулей) (приложение) входят в качестве обязательного компонента в образовательную программу.

5. Рабочие программы практик.

Рабочие программы практик (приложение) входят в качестве обязательного компонента в образовательную программу.

6. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации (приложение) входит в качестве обязательного компонента в образовательную программу.

7. Методические материалы.

Методическое обеспечение образовательного процесса представляет собой совокупность учебно-методической документации, используемой при реализации образовательной программы.

Учебно-методическая документация, как правило, раскрывает рекомендуемый режим и характер образовательной процесса обучающихся по изучению теоретического курса (или его раздела/части), подготовке к занятиям лекционного типа и (или) занятиям семинарского типа, индивидуальной работы обучающихся и индивидуальной работе обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, а также практическому применению изученного материала, выполнения заданий для самостоятельной работы, использования информационных технологий и т.д.

Учебно-методическая документация образовательной программы

содержит все рабочие программы дисциплин и практик, программу итоговой (государственной итоговой) аттестации согласно учебному плану, которые располагаются в отдельных приложениях к образовательной программе.

8. Оценочные материалы.

Оценочные материалы предназначены для оценивания планируемых результатов обучения по каждой дисциплине (модулю), иному компоненту, в том числе практике, обеспечивающими достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Оценочные материалы формируются на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности.

9. Формы аттестации.

Освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема дисциплины (модуля), иного компонента образовательной программы, сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Формы промежуточной аттестации определены локальным нормативным актом Университета.

Конкретные формы промежуточной аттестации устанавливаются в учебном плане.

Итоговая (государственная итоговая) аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям образовательного стандарта.

Форма проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации определяется в программе итоговой (государственной итоговой) аттестации.

10. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания (приложение) определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы.

Календарный план воспитательной работы (приложение) конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся Университетом и в которых обучающиеся принимают участие.