

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

СОГЛАСОВАНО  
Директор ИЭФ

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор

  
21 мая 2019 г.

Ю.И. Соколов



22 мая 2019 г.

В.В. Виноградов

«Сервис и туризм»

**АННОТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль:	Гостиничная деятельность
Виды профессиональной деятельности:	производственно-технологическая, организационно-управленческая, сервисная, научно-исследовательская, проектная.
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная
Год начала обучения:	2018

Одобрено на заседании Учебно-методической комиссии института Протокол № 1 31 августа 2020 г. Председатель учебно-методической комиссии  М.В. Ишханян	Одобрено на заседании выпускающей кафедры Протокол № 17 31 августа 2020 г. Заведующий кафедрой  И.В. Федякин
---	---

Москва 2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Образовательная программа высшего образования, реализуемая вузом по направлению подготовки/специальности

1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы

1.3. Общая характеристика вузовской образовательной программы высшего образования

1.3.1. Социальная роль, цели и задачи ОП ВО

1.3.2. Срок получения образования по программе

1.3.3. Объем программы

1.4. Требования к абитуриенту

### 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды (типы задач) профессиональной деятельности выпускника

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ПЛАНИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4. СВЕДЕНИЯ О НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКАХ

### 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

### 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

### 8. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

### 9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ИТОГОВОЙ (ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ (ПРИЛОЖЕНИЕ)

### 10. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Образовательная программа высшего образования, реализуемая вузом по направлению подготовки/специальности**

ОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки, а также с учетом рекомендованной профильным учебно-методическим объединением примерной основной образовательной программы.

### **1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы**

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301;
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утв. Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015 № 1432;
- Устав Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Российский университет транспорта".

### **1.3. Общая характеристика вузовской образовательной программы высшего образования**

#### **1.3.1. Социальная роль, цели и задачи ОП ВО**

Социальная роль, цели и задачи ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» по профилю «Гостиничная деятельность»

В области воспитания общими целями образовательной программы бакалавра являются: формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение общей культуры.

В области обучения общими целями основной образовательной программы бакалавра являются:

? подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и профессиональных научных знаний;

? подготовка выпускника, обладающего набором личностных качеств, общекультурных и профессиональных компетенций, достаточных для формирования в Московском регионе передовой организации гостиничной деятельности, имеющей социокультурную привлекательность для отечественного и зарубежного потребителя туристских услуг.

Студенты изучают: два иностранных языка; историю гостиничного дела; основы индустрии

гостеприимства; гостиничные цепи; сервисную деятельность; сопутствующие услуги, предоставляемые гостиничным предприятием; документационное обеспечение управления гостиничным делом; инновации в гостиничном деле; архитектуру и дизайн гостиницы; рекламу в гостиничном деле; основы бухгалтерского учета; стандартизацию и сертификацию; логистику; управление персоналом гостиничного предприятия; правовое регулирование в гостиничном деле; АСУ гостиницами и предприятиями питания; методы принятия управленческих решений; технологии в гостиничной сфере, включая: технологии гостиничной деятельности; технологию выставочной деятельности; технологии организации питания; технологии продаж; технологии организации санаторно-курортных услуг; информационные технологии в гостиничном деле, Интернет-технологии введения бизнеса.

Студенты получают навыки в области организации гостиничного дела; экономики гостиничного предприятия; гостиничного менеджмента; осуществления контроля качества гостиничных услуг; маркетинга гостиничного предприятия; стратегического менеджмента; инвестиционного менеджмента; анимационной деятельности; проектирования гостиничной деятельности.

При реализации образовательной программы подготовки бакалавров в университете обеспечены условия для формирования общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера). В университете сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития личности.

Университет способствует развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Воспитательная среда университета складывается из мероприятий, которые ориентированы на:

- ? формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности.
  - ? воспитание нравственных качеств, интеллигентности, развитие ориентации на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры.
  - ? привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.
  - ? сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета, преемственности, формирование чувства университетской солидарности, формирование у студентов патриотического сознания.
  - ? укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению.
- Воспитательная среда включает в себя три составляющие: профессионально-трудовую, гражданско-правовую, культурно-нравственную.

Гражданско-правовая составляющая воспитательной среды- интеграция гражданского, правового, патриотического, интернационального, политического, семейного воспитания.

Задачи:

- ? формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, уважения к правам и свободам человека, любви к Родине, семье;
- ? формирование правовой и политической культуры;
- ? формирование установки на воспитание культуры семейных и детско-родительских отношений, преемственность социокультурных традиций;
- ? формирование качеств, которые характеризуют связь личности и общества: гражданственность, патриотизм, толерантность, социальная активность, личная свобода, коллективизм, общественно-политическая активность и др.

Основные формы реализации:

- ? развитие студенческого самоуправления;

? проведение субботников по уборке территории для воспитания бережливости и чувства причастности к совершенствованию материально-технической базы университета;

? кураторство студенческих групп младших курсов (Куратор помогает на первом этапе знакомства студентов с университетской системой, организуя встречи во внеурочное время, походы в театр, на концерты, поездки на природу; поддерживает связь с родителями студентов-нарушителей и отстающих);

? совместное обсуждение проблем студенчества;

? социальная защита малообеспеченных категорий студентов;

? встречи с ветеранами Великой Отечественной войны, участниками трудового фронта, старейшими сотрудниками университета.

Культурно-нравственная составляющая воспитательной среды включает в себя духовное, нравственное, эстетическое, экологические и физическое воспитание.

Задачи:

? воспитание нравственно развитой личности;

? воспитание эстетически и духовно развитой личности;

? формирование физически здоровой личности;

? формирование таких качеств личности, как высокая нравственность, эстетический вкус, положительные моральные, коллективистские, волевые и физические качества, нравственно-психологическая и физическая готовность к труду и служению Родине.

Основные формы реализации:

? развитие досуговой, клубной деятельности, поддержка молодежной субкультуры в рамках создания реального культуротворческого процесса;

? организация различных соревнований всех уровней, творческих конкурсов, фестивалей;

? организация выставок творчества студентов, преподавателей и сотрудников;

? участие в «Туристском слете»;

? участие в спортивных мероприятиях университета по настольному теннису, волейболу, баскетболу, футболу, стрельбе и т.д.;

? проведение в общежитиях культурно-воспитательных мероприятий, помогающих студентам чувствовать себя психологически комфортно вдали от дома;

? анализ социально-психологических проблем студенчества и организация психологической поддержки;

? организация встреч с интересными людьми (выпускниками, деятелями культуры и др.);

? пропаганда здорового образа жизни, занятий спортом, проведение конкурсов, соревнований и мероприятий стимулирующих к здоровому образу жизни;

? работа фольклорных, танцевальных коллективов, выступающих в университетских, городских и международных мероприятиях; работа творческих кружков;

? работа студенческих строительных отрядов.

Проводятся фестивали студенческого творчества «День первокурсника», «Миитовская весна», конкурс на звание «Мисс и Мистер МИИТ», фотоконкурс «Обложка года», выезды агитбригад и шефско-патриотических отрядов, а также все стили танцев, вокала, театра, КВН и многих других творческих жанров. В течение учебного года студенты МИИТ могут принять участие более чем в 150 университетских, межвузовских, окружных и городских мероприятиях, которые проводятся как в ДК МИИТ, так и на лучших площадках города.

### **1.3.2. Срок получения образования по программе**

Очная форма обучения - 4 года.

### **1.3.3. Объем программы**

Объем учебной программы составляет 240 зачетных единиц (далее з.е.).

## **1.4. Требования к абитуриенту**

Прием граждан в университет осуществляется в соответствии с Правилами приема в университет, утвержденными ректором РУТ (МИИТ) ежегодно.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность» включает формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- ? потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;
- ? организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- ? 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;
- ? гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- ? технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- ? техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- ? нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;
- ? информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;
- ? нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;
- ? результаты интеллектуальной деятельности;
- ? первичные трудовые коллективы.

### **2.3. Виды (типы задач) профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» по профилю «Гостиничная деятельность» программу бакалавриата, готовится к следующим видам (типам задач) профессиональной деятельности:

- ? производственно-технологическая;
- ? организационно-управленческая;
- ? сервисная;
- ? научно-исследовательская;
- ? проектная.

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» по профилю «Гостиничная деятельность» в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- ? разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;

- ? формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;
- ? разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителей;
- ? оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
- ? использование современных информационных и коммуникационных технологии в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности.
- организационно-управленческая деятельность:
  - ? организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;
  - ? планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
  - ? определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;
  - ? координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
  - ? оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
  - ? контроль деятельности гостиниц и других средств размещения.
- сервисная деятельность:
  - ? обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
  - ? соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
  - ? выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей;
  - ? соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;
- научно-исследовательская деятельность:
  - ? сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;
  - ? мониторинг гостиниц и других средств размещения;
  - ? адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения.
- проектная деятельность:
  - ? постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;
  - ? проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
  - ? проектирование инновационного гостиничного продукта.

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ПЛАНИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Результаты освоения ОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Коды компетенций	Содержание компетенций
1	2
<b>ОК</b>	<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА</b>
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

Коды компетенций	Содержание компетенций
1	2
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<b>ОПК</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта
ОПК-2	способностью организовывать работу исполнителей
ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
<b>ПК</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА</b>
ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-2	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий
ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
ПК-6	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
ПК-7	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями
ПК-8	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
ПК-9	способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

Коды компетенций	Содержание компетенций
1	2
ПК-10	готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-11	готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей
ПК-12	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования
ПК-13	готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
ПК-14	готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

#### 4. СВЕДЕНИЯ О НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКАХ

Реализация образовательной программы подготовки бакалавров обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 50% от общего количества научно-педагогических работников организации. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 70 процентов.

К образовательному процессу привлекаются преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений, в том числе гостиничной индустрии. Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата составляет 10 процентов.

#### 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и профилю «Гостиничная деятельность» разработан в соответствии с Регламентом разработки, утверждения и корректировки учебных планов по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и входит в качестве обязательного компонента в образовательную программу.

№ п/п	Наименование разделов ОП,	меж	Трудоемкость		Распределение по курсам и семестрам				ы ком лет ещ
			т	н	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	
			ы	х					
			с	д					
			е	л					
			т	о					
			в	ч					
			а	а					
			с	у					



№ п/п	Наименование разделов ОП, специальностей/специализаций, модулей, дисциплин	Форма пром. аттестации	Трудоемкость		Распределение по курсам и семестрам								Коды компетенций	
			В зачетных единицах	Всего в часах	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					1 СЕМ.	2 СЕМ.	3 СЕМ.	4 СЕМ.	5 СЕМ.	6 СЕМ.	7 СЕМ.	8 СЕМ.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	в менеджменте													ПК-11
Б1.ОД.9	Инновации в гостиничном деле	Экз	3	108					+					ПК-11
Б1.ОД.10	Статистика	Экз	8	288	+	+								ПК-10, ПК-9
Б1.ОД.11	Документационное обеспечение управления	Экз	4	144	+									ОПК-1, ПК-11
Б1.ОД.12	Поведение потребителей	ЗаО	4	144						+				ПК-1, ПК-10, ПК-6
Б1.ОД.13	Теория менеджмента	ЗаО	4	144	+	+								ОПК-2, ПК-12
Б1.ОД.14	Ивент-менеджмент	Экз	4	144					+					ПК-1, ПК-14
Б1.ОД.15	Основы индустрии гостеприимства	Экз	3	108						+				ПК-14
Б1.ОД.16	Профессиональная этика и этикет	Экз	3	108							+			ОК-6, ПК-11
Б1.ОД.17	Информационные технологии в менеджменте	Экз	4	144	+									ОПК-1, ПК-2
Б1.ОД.18	Технологии продаж	Экз	3	108							+			ПК-1, ПК-10, ПК-6, ПК-7, ПК-8
Б1.ОД.19	Межкультурные коммуникации	Экз	2	72						+				ОК-5, ПК-9
Б1.ОД.20	Реклама и связи с общественностью	Экз	4	144		+								ПК-10, ПК-6, ПК-7
Б1.ОД.21	Архитектура и дизайн гостиницы	ЗаО	3	108							+			ОПК-3, ПК-14
Б1.ОД.22	Технология и организация питания	Зач	2	72							+			ОПК-3, ПК-1, ПК-11, ПК-8
Б1.ОД.23	Психологический практикум	Зач	2	72						+				ОК-7, ПК-11
Б1.ДВ.01.1	Экономическая теория	Зач	2	72		+								ОК-3, ПК-11
Б1.ДВ.01.2	Экономика предпринимательства	Зач	2	72		+								
Б1.ДВ.02.1	Культурно-религиозное наследие России	Зач	2	72		+								ОК-6, ПК-9
Б1.ДВ.02.2	История развития транспорта	Зач	2	72		+								ОК-7, ПК-9
Б1.ДВ.03.1	История индустрии гостеприимства	Экз	4	144			+							
Б1.ДВ.03.2	Регионоведение	Экз	4	144			+							ОК-6, ПК-9
Б1.ДВ.04.1	Основы бухгалтерского учета	Зач	2	72				+						ОК-3, ОПК-3, ПК-3
Б1.ДВ.04.2	Основы программирования	Зач	2	72				+						ОПК-1, ПК-13
Б1.ДВ.05.1	Методы принятия управленческих решений	Экз	4	144		+								ПК-10, ПК-13
Б1.ДВ.05.2	Информационные сети и базы данных. Оргтехника	Экз	4	144		+								ОПК-1, ПК-13
Б1.ДВ.06.1	Стандартизация и сертификация	Экз	3	108				+						ОПК-3, ПК-13, ПК-5
Б1.ДВ.06.2	Интернет-технологии ведения бизнеса	Экз	3	108				+						ОПК-1, ПК-2
Б1.ДВ.07.1	Методы научных исследований	ЗаО	3	108							+			ПК-10, ПК-13,



№ п/п	Наименование разделов ОП, специальностей/специализаций, модулей, дисциплин	Форма промеж. аттестации	Трудоемкость		Распределение по курсам и семестрам								Коды компетенций	
			В зачетных единицах	Всего в часах	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					1 СЕМ.	2 СЕМ.	3 СЕМ.	4 СЕМ.	5 СЕМ.	6 СЕМ.	7 СЕМ.	8 СЕМ.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Б5.ОД.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ЗаО	3	108				+						ОПК-1, ОПК-2, ПК-12, ПК-13, ПК-14
Б5.ОД.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ЗаО	3	108						+				ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-6
Б5.ОД.3	Технологическая практика	ЗаО	3	108						+				ПК-1, ПК-11, ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-8
Б5.ОД.4	Научно-исследовательская работа	ЗаО	3	108								+		ПК-10, ПК-11, ПК-9
Б5.ОД.5	преддипломная практика	ЗаО	9	324								+		ПК-1, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>6</b>	<b>216</b>										
Б6.ОД.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		6	216								+		ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9
<b>Всего:</b>			<b>240</b>	<b>8640</b>										

## 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
Т	Теоретическое обучение	18		<b>18</b>									<b>18</b>	
Т	Теоретическое обучение		18	<b>18</b>									<b>18</b>	
Т	Теоретическое обучение				18	<b>18</b>							<b>18</b>	
Т	Теоретическое обучение					18	<b>18</b>						<b>18</b>	
Т	Теоретическое обучение							18	<b>18</b>				<b>18</b>	
Т	Теоретическое обучение								16	<b>16</b>			<b>16</b>	
Т	Теоретическое обучение									18	<b>18</b>		<b>18</b>	
Т	Теоретическое обучение										8	<b>8</b>	<b>8</b>	
Э	Экзаменационная сессия	3		<b>3</b>									<b>3</b>	
Э	Экзаменационная сессия		3	<b>3</b>									<b>3</b>	
Э	Экзаменационная сессия				3	<b>3</b>							<b>3</b>	
Э	Экзаменационная сессия					3	<b>3</b>						<b>3</b>	
Э	Экзаменационная сессия							3	<b>3</b>				<b>3</b>	
Э	Экзаменационная сессия									3	<b>3</b>		<b>3</b>	
Э	Экзаменационная сессия										1	<b>1</b>	<b>1</b>	
У	Учебная практика				2	<b>2</b>							<b>2</b>	
П	Производственная практика							4	<b>4</b>				<b>4</b>	
П	Производственная практика										8	<b>8</b>	<b>8</b>	
Г	ГИА										4	<b>4</b>	<b>4</b>	
К	Каникулы	2		<b>2</b>									<b>2</b>	
К	Каникулы		8	<b>8</b>									<b>8</b>	
К	Каникулы				2	<b>2</b>							<b>2</b>	
К	Каникулы					6	<b>6</b>						<b>6</b>	
К	Каникулы							2	<b>2</b>				<b>2</b>	
К	Каникулы								6	<b>6</b>			<b>6</b>	
К	Каникулы									2	<b>2</b>		<b>2</b>	
К	Каникулы										8	<b>8</b>	<b>8</b>	
	Итого:	23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	<b>208</b>

## 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Рабочие программы учебных дисциплин (приложения) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и профилю «Гостиничная деятельность» разработаны в соответствии с Порядком разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины и практики по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и входят в качестве обязательного компонента в образовательную программу.

## 8. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Программы практик (приложения) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и профилю «Гостиничная деятельность» разработаны в соответствии с Порядком разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины и практики по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и входят в качестве обязательного компонента в образовательную программу.

## 9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ИТОГОВОЙ (ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ (ПРИЛОЖЕНИЕ)

Фонд оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации (приложение) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и профилю «Гостиничная деятельность» разработан в соответствии с Положением о формировании фондов оценочных

средств по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и входит в качестве обязательного компонента в образовательную программу.

#### **10. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Коробов Ю.М.



от «15»

мая

2018 г.