

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

«Сервис и туризм»

**АННОТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль:	Гостиничная деятельность
Типы задач профессиональной деятельности	организационно-управленческий, проектный, сервисный
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная
Год начала обучения:	2020

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. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

8. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

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

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;
- Образовательный стандарт высшего образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет транспорта» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным Приказом РУТ (МИИТ) от «31» мая 2019 № 432/а;
- 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 244 зачетных единиц (далее з.е.).

1.4. Требования к абитуриенту

Прием граждан в университет осуществляется в соответствии с Правилами приема в университет, утверждаемыми 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
ОПК	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
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

Коды компетенций	Содержание компетенций
1	2
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
ОПК-8	Способен выявлять общественные и государственные потребности в различных видах транспортных коммуникаций и анализировать социально-исторические предпосылки развития транспортных систем региона, страны и мира в целом
ОПК-9	Способен определять приоритеты государственной транспортной политики на национальном, региональном и глобальном уровнях с учетом ее роли в системе социально-политических и экономических отношений
ОПК-10	способен осуществлять социальное взаимодействие в обществе и служебном (трудовом) коллективе, профессиональную деятельность на основе требований правовых (в том числе – антикоррупционных) норм, содействовать противодействию коррупции
ОПК-11	способен правильно толковать и применять правовые нормы в повседневной деятельности, обеспечивая соблюдение и защиту прав человека, осознанно исполнять требования законодательства
ПКО	
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-3	Способен организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей
ПКО-5	Готов к реализации проектов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-6	Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания
ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
ПКР-2	Способен внедрять и использовать современные технологии ресторанного обслуживания
ПКР-5	Способен использовать специализированные программные продукты и базы данных для реализации проектной деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Коды компетенций	Содержание компетенций
1	2
ПКР-6	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий
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 и 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 безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

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.

№ 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	
Б1.ОД.23	Социально-экономическая статистика	Экз	4	144			+							ОПК-5, УК-1
Б1.ОД.24	Регулирование управленческой деятельности в индустрии туризма и гостеприимства	Экз	4	144			+							ОПК-2, ОПК-6, ПКО-3, ПКР-5
Б1.ОД.25	Программное обеспечение и автоматизация деятельности в индустрии туризма и гостеприимства	ЗаО	3	108			+							ОПК-1
Б1.ОД.26	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ЗаО	3	108			+							ОПК-2, ПКО-1, ПКО-2, УК-3
Б1.ОД.27	Сервисная деятельность	Зач	2	72			+							ОПК-3, ПКО-6, ПКР-6
Б1.ОД.28	Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства	Экз	5	180				+						ОПК-4, ПКО-3, ПКР-2, ПКР-5, ПКР-6, УК-2
Б1.ОД.29	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Экз	3	108				+						ОПК-2, ОПК-7, ПКО-1, ПКО-2
Б1.ОД.30	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ЗаО	3	108				+						ОПК-5, ПКО-1, ПКР-1
Б1.ОД.31	Основы проектирования и проектный менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства	ЗаО	3	108				+						ПКО-5, УК-2
Б1.ОД.32	Управление качеством в индустрии туризма и гостеприимства	Экз	4	144				+						ОПК-3, ОПК-7, ПКО-6, ПКР-6
Б1.ОД.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	Зач		328	+	+	+	+	+	+				УК-7
	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору студента		84	3024										
Б1.ОД.1	Введение в профессию	Экз	4	144	+									ПКР-6
Б1.ОД.2	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Экз	4	144					+					ПКР-1, ПКР-2
Б1.ОД.3	Психология и конфликтология в индустрии туризма и гостеприимства	Экз	4	144						+				ПКР-6, УК-3, УК-6
Б1.ОД.4	Охрана труда и техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и	ЗаО	3	108					+					ПКР-6, УК-8

№ 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	
	общественного питания													
Б1.ОД.5	Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания	Экз	3	108					+					ПКР-2
Б1.ОД.6	Коммуникационный менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства	ЗаО	3	108					+					ПКР-6, УК-5
Б1.ОД.7	Иностранный язык второй	ЗаО	9	324					+	+	+	+		ПКР-6, УК-4
Б1.ОД.8	Стратегический менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства	Экз	4	144						+				ПКР-1
Б1.ОД.9	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Экз	4	144						+				ПКР-6
Б1.ОД.10	Инвестиционный анализ в индустрии туризма и гостеприимства	Экз	4	144						+				ПКР-5
Б1.ОД.11	Бухгалтерский и финансовый учет в индустрии туризма и гостеприимства	ЗаО	3	108					+					ПКР-1
Б1.ОД.12	Ивент-менеджмент	ЗаО	4	144								+		ПКР-5, ПКР-6
Б1.ОД.13	Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания		8	288								+	+	ПКР-1, ПКР-5
Б1.ОД.14	Средства размещения и организации питания на транспорте	Зач	2	72									+	ПКР-6
Б1.ДВ.01.1	Проектирование управленческих решений в индустрии туризма и гостеприимства	Экз	4	144					+					ПКР-1, УК-1, УК-2
Б1.ДВ.01.2	Методы принятия управленческих решений	Экз	4	144					+					
Б1.ДВ.02.1	PR в предпринимательской деятельности	ЗаО	2	72						+				ПКР-2, УК-2, УК-4
Б1.ДВ.02.2	Реклама и связи с общественностью	ЗаО	2	72						+				
Б1.ДВ.03.1	Дополнительные и сопутствующие услуги, предоставляемые гостинично-ресторанными предприятиями	Зач	2	72						+				ПКР-6
Б1.ДВ.03.2	Дополнительные и сопутствующие услуги, предоставляемые ресторанными предприятиями	Зач	2	72						+				
Б1.ДВ.04.1	Документационное обеспечение управления в организациях сферы	ЗаО	3	108								+		ПКР-5

№ 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	
	гостеприимства и общественного питания													
Б1.ДВ.04.2	Делопроизводство	ЗаО	3	108							+			
Б1.ДВ.05.1	Организация, планирование и контроль деятельности в организациях сферы гостеприимства	Экз	4	144							+			ПКР-1, ПКР-2, ПКР-6
Б1.ДВ.05.2	Организация, планирование и контроль деятельности в организациях сферы общественного питания	Экз	4	144							+			
Б1.ДВ.06.1	Деловой этикет в сфере гостеприимства	ЗаО	3	108							+			
Б1.ДВ.06.2	Профессиональная этика и этикет	ЗаО	3	108							+			
Б1.ДВ.07.1	Имидж гостинично-ресторанного предприятия	Экз	3	108							+			ПКР-1
Б1.ДВ.07.2	Имидж ресторанный предприятия	Экз	3	108							+			
Б1.ДВ.08.1	Гостиничные цепи	Зач	2	72									+	
Б1.ДВ.08.2	Российские гостиничные цепи	Зач	2	72									+	
Б1.ДВ.09.1	Налогообложение организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Зач	2	72									+	
Б1.ДВ.09.2	Налоговый учет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Зач	2	72									+	
	Практика		30	1080										
	Базовая часть		3	108										
Б.ОД.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ЗаО	3	108				+						ОПК-1, ОПК-10, ОПК-11, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8
	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору студента		18	648										
Б.ОД.1	Сервисная практика	ЗаО	6	216					+					ПКР-6
Б.ОД.3	Проектно-технологическая практика	ЗаО	6	216							+			ПКР-5
Б.ОД.4	Преддипломная практика	ЗаО	6	216									+	ПКР-1, ПКР-2,

6. ПРИМЕРНЫЙ 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	17	17	34	18	18	36	14	17	31	15	8	23	124
Э	Экзаменационная сессия	3	3	6	3	3	6	3	3	6	2	1	3	21
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика							4	4	8	4	4	8	16
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	5	7	2	8	10	33
Д	Выпускная квалификационная работа											8	8	8
	Итого:	22	28	50	23	29	52	23	29	52	23	29	52	206

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.