



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

Актуализирована  
Решением Ученого совета  
Протокол от «30» мая 2023 г.  
№ 35

ПРИНЯТО:  
Решением Ученого совета  
Протокол от «25» июня 2019г.  
№ 16

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА  
(общая характеристика)**

**Направление подготовки**  
*43.03.03 «Гостиничное дело»*

**Направленность**  
*Гостиничная деятельность*

**Уровень профессионального образования**  
**Высшее образование – бакалавриат**

**Форма обучения**  
*Очная, заочная*

Москва, 2019 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № 515, профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г № 282н.

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки бакалавриата разработана рабочей группой в составе: канд. геогр. наук, доцента Хетагуровой В.Ш., канд. экон. наук, доцента Крюковой Е.М.

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
канд. геогр. наук, доцент, доцент



В.Ш. Хетагурова

(подпись)

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки бакалавриата обсуждена на Ученом совете экономического факультета и рекомендована к утверждению  
Протокол № 10 от 06 июня 2019 года

Декан факультета  
доктор экономических  
наук, профессор



П.В. Солодуха

(подпись)

Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки бакалавриата рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Старший менеджер по развитию гостиниц  
“Мариотт”



Е.М.Козлова

Вице-президент по операционной  
деятельности INTERSTATE EUROPE  
HOTELS RESORTS, канд. экон. наук,  
доцент



К.С.Горяинов

(подпись)

## Содержание

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования .....	4
1.2 Нормативные документы для разработки основной образовательной программы.....	4
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ .....	5
2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы .....	5
2.2 Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	5
гостиницы и иные средства размещения,.....	6
2.3 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом .....	6
2.4 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам) .....	7
РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ .....	15
3.1 Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки .....	15
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	16
3.3 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы.....	16
3.4 Формы обучения .....	16
3.5 Срок получения образования.....	16
3.6 Язык образования .....	16
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	16
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части .....	16
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	27
5.1 Структура ОПОП .....	27
5.2 Учебный план.....	27
5.3 Календарный учебный график.....	27
5.4 Рабочие программы дисциплин (модулей).....	27
5.5 Практики основной профессиональной образовательной программы .....	28
5.6 Оценочные средства .....	30
5.7 Государственная итоговая аттестация .....	30
5.8 Образовательные технологии .....	31
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	32
6.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.....	32
6.2 Сведения об информационно-библиотечном обеспечении, необходимом для реализации образовательной программы.....	32
6.3 Сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса .....	33
6.4 Сведения о финансовых условиях реализации образовательной программы .....	34
6.5. Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.....	34
6.6. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей условия для всестороннего развития и социализации личности (воспитательная работа) .....	35
6.7. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе .....	37
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....	38

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата, реализуемая по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленности «Гостиничная деятельность» (далее – «ОПОП», «ОПОП ВО»), представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный социальный университет» (далее - «РГСУ», «Университет») с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, а также с учетом профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника: 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки – 43.03.03 Гостиничное дело и включает в себя учебно-методическую документацию: учебный план с календарным графиком учебного процесса, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей), программы практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

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

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № 515, далее – «ФГОС ВО»;

- Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015г. № 282н.

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн.

## **РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области воспитания целью ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело является обеспечение качественной подготовки конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), обладающих достаточным объемом знаний и уровнем компетенций для решения профессиональных задач.

### **2.2 Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

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

#### **Типы задач профессиональной деятельности выпускников**

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

организационно-управленческий,

технологический,  
сервисный,  
проектный,  
исследовательский.

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

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

**2.3 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом**

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
<i>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</i>		
1	33.007	Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. N 37395).

Перечень профессиональных стандартов, обобщённых трудовых функций и трудовых функций, отнесенных к профессиональной деятельности выпускника бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	код	наименование	Уровень (подуровень) квалификации

33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н	<b>В</b>	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<b>6</b>	<b>В/01.6</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<b>6</b>
				<b>В/02.6</b>	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<b>6</b>
				<b>В/03.6</b>	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<b>6</b>

#### 2.4 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Наименование вида профессиональной деятельности (ПД)	Код и наименование профессионального стандарта (ПС)	Основная цель вида ПД	Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Объект деятельности или область знания	Задачи ПД
<b>Тип задач профессиональной деятельности</b>						
<b>Организационно-управленческая деятельность</b>						
Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	Обеспечение эффективной деятельности гостиничных комплексов и иных средств размещения, оказание услуг размещения и питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами  Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного	-гостиницы и иные средства размещения,  - предприятия общественного питания,  - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования,	- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания  - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;  - руководство персоналом департаментов (служб, отделов)

				комплекса	<p>продвижения и реализации,</p> <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</p> <p>технологическая документация и информационные ресурсы, - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	--	--	-----------	---	--

**Технологическая деятельность**

Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	Обеспечение эффективной деятельности гостиничных комплексов и иных средств размещения, оказание услуг размещения и питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>- гостиницы и иные средства размещения,</p> <p>- предприятия общественного питания,</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</p> <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного</p>	<p>- разработка бизнес процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</p> <p>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
---	---	--	--	---	--	--



					<p>питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	
<b>Проектная деятельность</b>						
Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	Обеспечение эффективной деятельности гостиничных комплексов и иных средств размещения, оказание услуг размещения и питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и иные средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания,</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования продвижения и реализации,</li> <li>- технологии обслуживания потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы</li> </ul>

					услуг сферы гостеприимства и общественного питания,  - технологическая документация и информационные ресурсы	
<b>Сервисная деятельность</b>						
Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	Обеспечение эффективной деятельности гостиничных комплексов и иных средств размещения, оказание услуг размещения и питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами  Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	-гостиницы и иные средства размещения,  - предприятия общественного питания  - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии и формирования продвижения и реализации,  - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,  - технологическая документация и информационные ресурсы  - потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания	- обеспечение активного содействия удовлетворения потребностей потребителей используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;  - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными историческими и религиозными традициями.  - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания
<b>Исследовательская деятельность</b>						

Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	Обеспечение эффективной деятельности гостиничных комплексов и иных средств размещения, оказание услуг размещения и питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами  Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	-гостиницы и иные средства размещения,  - предприятия общественного питания  - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии и формирования продвижения и реализации,  - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,  - технологическая документация и информационные ресурсы  - потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания	- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;  - применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;  - участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
---	---	--	--	--	--	--

### Перечень основных задач профессиональной деятельности на основе анализа требований ФГОС ВО

Определение выпускника на рынке труда (при наличии) <sup>1</sup>	Задачи ПД (на основе описания области профессиональной деятельности)	Объект деятельности (или область знания)	Задачи профессиональной деятельности (на основе описания основных видов профессиональной деятельности)
--	--	--	--

<sup>1</sup>Следует понимать как исходный материал для определения основной цели вида профессиональной деятельности в условиях отсутствия утвержденных профессиональных стандартов

<p>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>	<p>Организационно- управленческая деятельность</p>	<p>-гостиницы и иные средства размещения,  - предприятия общественного питания  - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии и формирования продвижения и реализации,  - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,  - технологическая документация и информационные ресурсы  - потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания  - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;  - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;  - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p><b>Технологическая деятельность</b></p>	<p>-гостиницы и иные средства размещения,  - предприятия общественного питания  - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного</p>	<p>- разработка бизнес процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;  - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы</p>

		<p>питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии и формирования продвижения и реализации,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы</li> <li>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<p>гостеприимства и общественного питания.</p>
	<p><b>Проектная деятельность</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и иные средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии и формирования продвижения и реализации,</li> <li>- технологии обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы</li> </ul>

		<p>потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы</li> <li>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	
	<p><b>Сервисная деятельность</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-гостиницы и иные средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии и формирования продвижения и реализации,</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы</li> <li>- потребители услуг сферы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение активного содействия удовлетворения потребностей потребителей используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными историческими и религиозными традициями.</li> <li>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>

		гостеприимства и общественного питания	
	<b>Исследовательская деятельность</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-гостиницы и иные средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии и формирования продвижения и реализации,</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы</li> <li>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</li> </ul>

### **РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ**

#### **3.1 Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки**

Направленность основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата конкретизирует ориентацию ОПОП по направлению

подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на область профессиональной деятельности – Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания); в сфере прикладных исследований; и типы задач – организационно-управленческий, технологический, сервисный, проектный, исследовательский, задачи профессиональной деятельности и (или) объекты профессиональной деятельности выпускников или область(области) знания.

Направленность ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело – «Гостиничная деятельность».

### **3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Бакалавр.

### **3.3 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы**

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

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

### **3.4 Формы обучения**

Форма обучения - *очная, заочная*

### **3.5 Срок получения образования**

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

- в заочной форме обучения *4 года 6 месяцев*;

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

### **3.6 Язык образования**

Программа реализуется на русском языке.

## **РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части**

### **4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**



В соответствии с ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

<b>Категория универсальных компетенций</b>	<b>Код универсальной компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ информации и применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи
			УК-1.2 Находит, критически анализирует и выбирает информацию, необходимую для решения поставленной задачи
			УК- 1.3 Рассматривает различные варианты решения задачи, оценивает их преимущества и риски
			УК-1.4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки; отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности
			УК-1.5 Определяет и оценивает практические последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение; определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
			УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
			УК-2.3 Качественно решает конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время
			УК-2.4 Публично представляет результаты решения задач исследования, проекта, деятельности
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль	УК 3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для

		в команде	достижения поставленной цели; определяет свою роль в команде
			УК 3.2 Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности
			УК 3.3 Устанавливает разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.)
			УК 3.4 Понимает результаты (последствия) личных действий; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата
			УК 3.5 Эффективно взаимодействует с другими членами команды; участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
Коммуникация	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК 4.1 Использует на государственном и иностранном (ых) языках стиль делового общения, коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
			УК 4.2 Использует информационно коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках
			УК 4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках
			УК 4.4 Умеет вести профессиональные устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках

			УК 4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык
Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК 5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
			УК 5.2 Демонстрирует знание истории развития России в мировом историко-культурном, религиозно философском и этико-эстетическом контексте; проявляет уважительное отношение к историческому наследию и различным социокультурным традициям
			УК 5.3 Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК 6.1 Применяет знание о собственных ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы
			УК 6.2 Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			УК 6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

здоровьесбережение)			УК 6.4 Критически оценивает продуктивность полученного результата и эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач
			УК 6.5 Демонстрирует интерес к учебе; использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и умений
			УК 7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК 7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
			УК 8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте
			УК 8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК 8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте
			УК 8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
			УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
			УК-9.2 Применяет методы личного экономического и

			<p>финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей.</p> <p>УК-9.3 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.</p>
Гражданская позиция	УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<p>УК-10.1 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционному поведению, уважительно относится к праву и закону.</p> <p>УК-10.2 Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям.</p> <p>УК-10.3 Знает и соблюдает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией, проявлениями экстремизма и терроризма в различных областях жизнедеятельности, в том числе в профессиональной.</p>

#### 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В соответствии с ФГОС ВО-бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело выпускник, освоивший данную программу бакалавриата должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код общепрофессиональной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях</p>

			<p>сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
Управление	ОПК-2	<p>ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
Качество	ОПК-3	<p>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>
Маркетинг	ОПК-4	<p>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p> <p>ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.</p>
Экономика	ОПК-5	<p>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.</p>
Право	ОПК-6	<p>ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.</p> <p>ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями</p>

Безопасность обслуживания	ОПК-7	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Понимает принципы работы современных информационных технологий  ОПК-8.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности  ОПК-8.3. Использует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

#### 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, утвержденные самостоятельно образовательной организацией

В виду отсутствия обязательных и рекомендуемых профессиональных компетенций в качестве профессиональных компетенций в программу бакалавриата включены определенные самостоятельно профессиональные компетенции, формируемые на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии), а также на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

Профессиональные компетенции направленности «Гостиничная деятельность» сформированы на основе профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», соответствующего профессиональной деятельности выпускников, путем отбора соответствующих обобщенных трудовых функций, относящихся к уровню квалификации, требующего освоение программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Наименование профессиональных стандартов	Код обобщенных трудовых функций	Наименование обобщенных трудовых функций	Уровень квалификации обобщенных трудовых функций	Наименование трудовых функций	Код трудовых функций	Уровень (подуровень) квалификации трудовых функций	Код и наименование профессиональных компетенций направленности программы бакалавриата, формирование которых позволяет выпускнику осуществлять обобщенные трудовые функции
--	---------------------------------	--	--	-------------------------------	----------------------	--	---

Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	В	Управлени е текущей деятельнос тью департамен тов (служб, отделов) гостинично го комплекса	6	Управлени е ресурсами департамен тов (служб, отделов) гостинично го комплекса	V/01.6	6	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере в избранной профессиональной сфере ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности ПК-6 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений ПК-7 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства ПК-9. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-10. Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения
				Взаимодей ствие с потребител ями и заинтересо ванными сторонами	V/02.6	6	ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса ПК-8. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания



				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6	П-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
--	--	--	--	--	--------	---	--

### Профессиональные компетенции направленности и индикаторы их достижения:

Код и наименование профессиональных компетенций направленности (ПК)	Индикаторы достижения профессиональных компетенций направленности
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
	ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.
	ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства
ПК-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
	ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
	ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий.
	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.
	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.
	ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.
ПК-5. Способен обеспечить формирование	ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации

и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	избранной сферы деятельности.
	ПК-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.
	ПК-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.
ПК-6. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-6.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.
	ПК-6.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства
	ПК-6.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.
	ПК-6.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.
ПК-7. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-7.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.
	ПК-7.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.
	ПК-7.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства
	ПК-7.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия.
ПК-8. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-8.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства
	ПК-8.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет
	ПК-8.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства
ПК-9. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-9.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства
	ПК-9.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства
	ПК-9.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства
ПК-10. Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	ПК-10.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.
	ПК-10.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения.

## **РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1 Структура ОПОП**

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 45 % общего объема программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

В соответствии с ФГОС ВО - бакалавриата структура программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме не менее 2 з.е.;

в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата.

### **5.2 Учебный план**

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и другими нормативными документами.

### **5.3 Календарный учебный график**

Последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в учебном плане, а также утверждается ежегодно приказом РГСУ.

### **5.4 Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечена рабочими программами всех дисциплин (модулей), как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочие программы дисциплин (модулей) учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Рабочие программы дисциплин (модулей) учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования- программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлены в приложениях.

### **5.5 Практики основной профессиональной образовательной программы**

В соответствии с ФГОС ВО - бакалавриата практика является обязательной частью и частью, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональными профессиональных компетенций обучающихся.

Практика обучающихся по основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело организовывается и осуществляется в соответствии с Программами практик и Положением о порядке проведения практики обучающихся Российского государственного социального университета в действующей редакции.

#### **5.5.1 Учебная практика**

Тип практики: ознакомительная практика

Объем ознакомительной практики: составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Цель ознакомительной практики: приобретение и совершенствование практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Учебная практика реализуется в обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело очной и заочной формам обучения.

Способы проведения учебной практики: *стационарная и/или выездная.*

Программа учебной практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлена в приложениях.

#### **5.5.2 Производственная практика**

Тип практики: Сервисная практика

Объем сервисной практики: 9 зачетных единиц, 324 часа.

Цель сервисной практики: приобретение и совершенствование практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Производственная практика (сервисная практика) реализуется в обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело очной и заочной формам обучения.

Способы проведения производственной практики: *стационарная и/или выездная.*

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций под руководством преподавателей факультета и представителей организации. В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлена в приложениях.

### **5.5.3 Производственная практика**

Тип практики: Проектно-технологическая практика

Объем проектно-технологической практики: 9 зачетных единиц, 324 часа.

Цель проектно-технологической практики: приобретение и совершенствование практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Производственная практика (проектно-технологическая практика) реализуется в обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело очной и заочной формам обучения.

Способы проведения производственной практики: *стационарная и/или выездная.*

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций под руководством преподавателей факультета и представителей организации. В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлена в приложениях.

### **5.5.4 Производственная практика**

Тип практики: преддипломная практика

Объем преддипломной практики: 9 зачетных единиц, 324 часа.

Целью преддипломной практики является комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по выбранному направлению, а также сбор материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Производственная практика (преддипломная практика) реализуется в обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело очной и заочной формам обучения.

Способы проведения производственной практики: *стационарная и/или выездная.*

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций под руководством преподавателей кафедры туризма и гостеприимства. В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлена в приложениях.

## **5.6 Оценочные средства**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело разработаны фонды оценочных средств по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Фонды оценочных средств состоят из трех частей:

- оценочные средства промежуточной аттестации, включенные в состав рабочих программ дисциплин (модулей);
- оценочные средства практики, включенные в состав программ практик;
- оценочные средства для государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; банк тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлены в приложениях.

## **5.7 Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация (далее - «ГИА») осуществляется после освоения обучающимися в полном объеме учебного плана/индивидуального учебного плана по основной образовательной программе.

ГИА включает в себя подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Цель государственной итоговой аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, установленным ФГОС ВО-бакалавриата и разработанной на его основе настоящей основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи, либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы демонстрирует уровень сформированности следующих компетенций: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10.

Темы выпускных квалификационных работ содержатся в Программе государственной итоговой аттестации выпускников основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность «Гостиничная деятельность».

Выпускник основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное

дело, подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации необходимый уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, оканчивает обучение по указанной программе уровня образования с получением диплома *бакалавра* установленного образца.

### **5.8 Образовательные технологии**

Реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе помимо традиционных форм проведения занятий также активные и интерактивные формы. Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками при проведении учебных занятий по программе бакалавриата составляет в очной форме – не менее 50 процентов, в заочной форме обучения – не менее 20 процентов общего времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

При разработке основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело для дисциплины (модуля) предусмотрены следующие технологии обучения, которые позволят обеспечить достижение планируемых результатов обучения:

Используемые методы активизации образовательной деятельности:

1) методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание;

2) работа в команде – совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий;

3) case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений;

4) игра – ролевая имитация студентами реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах;

5) проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;

6) контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;

7) обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения;

8) индивидуальное обучение – выстраивание студентами собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений студентов;

9) междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте конкретной решаемой задачи;

10) опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях.

Допускаются комбинированные формы проведения занятий:

- лекционно-практические занятия;
- лекционно-лабораторные занятия;
- лабораторно-курсовые проекты и работы.

Преподаватели самостоятельно выбирают наиболее подходящие методы и формы проведения занятий из числа рекомендованных.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализуется с применением электронного обучения/дистанционных образовательных технологий<sup>2</sup>.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП, определяемых ФГОС ВО-бакалавриата.

### **6.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации бакалавриата на иных условиях. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата 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, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата 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 (стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников РГСУ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности РГСУ 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).

### **6.2 Сведения об информационно-библиотечном обеспечении, необходимом для реализации образовательной программы**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

---

<sup>2</sup> В соответствии с ФГОС ВО



Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории РГСУ, так и вне ее.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

### **6.3 Сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса**

РГСУ, реализующий ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, располагает соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, вузом предусмотрены также помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями ФГОС ВО-бакалавриата.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, учебные настенные и интерактивные доски, стенды, наглядные материалы,

раздаточные материалы). Проекционное оборудование предусмотрено для проведения лекционных занятий по всем дисциплинам (модулям) учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин (модулей).

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

При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий возможна замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

#### **6.4 Сведения о финансовых условиях реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

#### **6.5. Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами**

При адаптации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ») организация образовательного процесса должна осуществляться в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и Индивидуальным планом реабилитации инвалидов.

Образовательный процесс по образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в РГСУ может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения;
- в специализированных учебных группах (совместно с другими обучающимися с данной нозологией) с применением специализированных методов и технических средств обучения;
- по индивидуальному плану;
- с применением дистанционных образовательных технологий.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается от 8 до 12 человек. В случае обучения обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной

информации обучающимися с ОВЗ и т.д., по согласованию с Ресурсным учебно-методическим центром РГСУ. Особенности применения специализированных методов обучения обучающихся с ОВЗ при освоении образовательной программы содержатся в методических рекомендациях по применению социально-активных и рефлексивных методов обучения обучающихся с ОВЗ (приложение к настоящей основной профессиональной образовательной программе).

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе; направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе, требования, установленные к оснащённости образовательного процесса по образовательной программе, определены Положением об организации образовательного процесса для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

#### **6.6. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей условия для всестороннего развития и социализации личности (воспитательная работа)**

В РГСУ создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств, обучающихся по программам ВО.

Воспитательная работа в университете основана на реализации рабочей программы воспитания и включенного в нее календарного плана воспитательной работы.

В соответствии с Федеральным законом № 304-ФЗ от 31 июля 2020 г. «**О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся**» воспитание – «деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Воспитательный процесс в РГСУ реализуется с учётом традиций воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, патриотизма, взаимоуважения, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, бережного отношения к природе и окружающей среде, любви к Родине и семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Основной целью воспитания в РГСУ является личностное и профессиональное развитие обучающихся, которое предполагает:

1) усвоение социально-значимых знаний, норм поведения, выработанных обществом на основе общечеловеческих и национальных ценностей (семья, отечество, жизнь, человек, труд, мир, природа, знания, культура, здоровье и др.);

2) развитие у обучающихся социально-значимых отношений (позитивное отношение к общественным ценностям);

3) приобретение общечеловеческих и национальных ценностей опыта осуществления социально-значимой деятельности, в том числе профессионально ориентированной.

Цель воспитания в РГСУ ориентирует педагогических работников (профессорско-преподавательский состав) и руководителей воспитательных структур РГСУ на обеспечение позитивной динамики личностного и профессионального развития обучающегося, на сотрудничество, партнерские отношения с обучающимся, в ходе которых обучающийся прилагает усилия по своему саморазвитию.

Достижение цели воспитания обуславливает решение следующих основных задач:

1) освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;

2) вовлечение обучающегося в процессы самопознания, содействие обучающемуся в соотнесении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства;

3) помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию

4) овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими;

5) поддержка студенческого самоуправления, родительских и иных общественных объединений, содействующих воспитательной деятельности.

Воспитательная деятельность ведется по следующим основным направлениям:

1. Гражданственность и патриотизм;
2. Социализация. Духовно-нравственное и эстетическое воспитание;
3. Окружающая среда. Культурное наследие и народные традиции;
4. Добровольческая (волонтерская) деятельность;
5. Культурная и творческая деятельность;
6. Спорт и здоровый образ жизни.
7. Профорientация;
8. Профилактика негативных явлений в молодёжной среде;
9. Студенческое самоуправление

В начале сентября во всех группах первокурсников проводятся собрания по ознакомлению студентов с Правилами внутреннего распорядка и едиными требованиями к студентам, выбирается староста и актив группы.

В целях привлечения студентов к решению различных вопросов на медицинском факультете РГСУ развивается студенческое самоуправление, создаются условия для самореализации обучающихся, для развития их управленческих навыков. В РГСУ имеется орган студенческого самоуправления – Студенческий Совет-Сенат РГСУ.

Студенческий Совет-Сенат РГСУ содействует учебному и воспитательному процессам, поддерживает обратную связь: от обучающихся к администрации.

В РГСУ специальная профилактическая работа носит системный характер. Основная цель этой работы – информирование молодежи по проблемам наркомании, табакокурения, алкоголизма, инфекций, передаваемых половым путем.

Перечень проводимых мероприятий утверждается календарным планом воспитательной работы.

В профессионально - трудовом воспитании основной задачей является подготовка профессионально грамотных, компетентных, ответственных специалистов. В течение учебного года проводятся различные конференции и конкурсы. Обучающиеся ежегодно участвуют в конференциях по различным дисциплинам.

Воспитательная работа направлена на пропаганду здорового образа жизни. Обучающиеся РГСУ принимают активное участие в спортивной жизни.

Ежегодно проводятся соревнования на первенство по легкоатлетическому кроссу, по мини-футболу, волейболу, баскетболу, общефизической подготовке, настольному теннису, шахматам.

В РГСУ имеется в наличии материально-техническая база для внеучебной работы (актовый зал, спортивный зал).

Концепция воспитательной работы охватывает все аспекты воспитательной деятельности, бережно сохраняя традиции. Внедряются новые методы, которые способствуют формированию у обучающихся мотиваций на профессиональную деятельность и развитие творческих способностей.

Таким образом, воспитательная работа в РГСУ осуществляется в соответствии с федеральными, региональными нормативно-правовыми актами и локальными актами образовательного учреждения.

#### **6.7. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников РГСУ.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС.

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

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Одобрена и рекомендована к утверждению Ученым советом Экономического факультета на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.	Протокол заседания Ученого совета Экономического факультета № 10 от «06» июня 2019 года	01.09.2019
2.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета Российского государственного социального университета на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.	Протокол заседания Ученого совета РГСУ № 16 от «25» июня 2019 года	01.09.2019
3.	Актуализирована с учетом развития социальной сферы, науки, культуры, экономики, техники, технологий	Протокол заседания Ученого совета Экономического факультет № 10 от «28» мая 2020 года	01.09.2020
4.	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания Ученого совета РГСУ № 1 от «31» августа 2020 года	01.09.2020
5.	Актуализирована с учетом развития социальной сферы, науки, культуры, экономики, техники, технологий	Протокол заседания Ученым советом факультета № 9 от «27» апреля 2022 года	01.09.2022
6.	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол Ученого совета РГСУ № 21 от «26» июля 2022 года	01.09.2022
7.	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол Ученого совета РГСУ № 35 от «30» мая 2023 года	01.09.2023