

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
«Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова»  
(КБГУ им. Х.М. Бербекова)

Социально-гуманитарный институт

Кафедра экономики и менеджмента в туризме

Проректор КБГУ по СР

В.Н. Тесев

«15» \_\_\_\_\_ 201\_\_9 г.



## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по направлению подготовки  
**43.03.03 Гостиничное дело**

Академический бакалавриат

Профиль  
**Санаторно-курортная деятельность**

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

Форма обучения

**Очная**

Год начала подготовки: 2019

Нальчик 2019

## Содержание

<b>1. Общие положения</b>	<b>3</b>
1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО	3
<b>2. Общая характеристика ОПОП ВО</b>	<b>3</b>
2.1. Цель и задачи ОПОП ВО	3
2.2. Трудоемкость и срок получения образования по формам обучения	4
2.3. Сведения о квалификации, присваиваемой выпускникам	4
<b>3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО</b>	<b>4</b>
<b>4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО</b>	<b>4</b>
4.1. Область(и) и (или) сфера(ы) профессиональной деятельности выпускников	4
4.2. Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников	5
4.3. Перечень профессиональных стандартов. Обобщенные трудовые и трудовые функции, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника	6
4.4. Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания	7
4.5. Направленность (профиль) образовательной программы	7
<b>5. Требования к результатам освоения ОПОП ВО</b>	<b>8</b>
<b>6. Требования к структуре ОПОП ВО</b>	<b>16</b>
6.1. Структура программы	16
6.2. Годовой календарный учебный график	17
6.3. Учебный план	17
6.4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и практик	17
<b>7. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</b>	<b>18</b>
<b>8. Требования к условиям реализации программы</b>	<b>19</b>
8.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО	19
8.2. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО	21
8.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП ВО	21
8.4. Требования к финансовым условиям реализации ОПОП ВО	24
<b>9. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО</b>	<b>24</b>
9.1. Сведения о применяемых механизмах оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	24
9.2. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	25
9.3. Государственная итоговая аттестация	26
<b>10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</b>	<b>27</b>
<b>Приложения</b>	<b>28</b>
<i>Приложение 1. Учебный план</i>	
<i>Приложение 2. Годовой календарный учебный график</i>	
<i>Приложение 3. Аннотации рабочих программы учебных дисциплин (модулей)</i>	
<i>Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)</i>	
<i>Приложение 5. Программы практик</i>	
<i>Приложение 6. Программа ГИА</i>	
<i>Приложение 7. Методические материалы</i>	

## **1. Общие положения.**

Основная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализуемая в КБГУ им. Х.М. Бербекова в социально-гуманитарном институте, разработана с учетом потребностей регионального рынка труда, требований органов исполнительной власти на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и включает в себя: учебный план, аннотации рабочих программы модулей дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по программе «Санаторно-курортная деятельность»:

- Приказ от 18 ноября 2013 г. № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования – бакалавриата, направлений подготовки высшего образования – магистратуры, специальностей высшего образования – специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых были утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. № 1337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) «специалист», перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2009 г. № 1136».

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 № 273-ФЗ);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело от 8 июня 2017 года № 515.

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 № 47415).

- Положение об основной профессиональной образовательной программе высшего образования в КБГУ» (Приказ № 54 от 08.02.2019 г.);

- Устав и иные локальные акты КБГУ.

## **2. Общая характеристика ОПОП ВО.**

### **2.1. Цель и задачи ОПОП ВО.**

Целью (миссия) бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело состоит в обеспечение долгосрочной кадровой конкурентоспособности Кабардино-Балкарской Республики на предприятиях индустрии гостеприимства за счет подготовки высокопрофессиональных кадров в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Основными задачами реализации программы в области развития личности является формирование социально-личностных качеств: нравственности, общекультурных навыков, способности к быстрой социальной адаптации и реализации своего творческого личностного потенциала, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, четкой гражданской позиции, коммуникативности, толерантности.

Основными задачами реализации программы бакалавриата в области профессиональной подготовки являются:

- получение углубленного профессионального образования в области туризма, позволяющего выпускнику свободно использовать компетенции в социальной и/или научно-исследовательской, профессиональной и иной сфере в соответствии с профилем направления подготовки;
- овладение навыками, позволяющими выпускнику успешно работать в сфере туризма в соответствии с профилем направления подготовки;
- формирование умений самостоятельно решать задачи, требующие инновационного подхода;
- развитие способностей к исследованию и реализации инноваций, умению находить нестандартные организационно-управленческие решения в индустрии гостеприимства.

## 2.2. Трудоемкость и срок получения образования по формам обучения.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы несколькими образовательными организациями, осуществляющими образовательную деятельность с использованием сетевой формы, реализации обучения по индивидуальному учебному плану.

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

Обучение по программе бакалавриата в университете осуществляется в очной форме.

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

- по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения ГИА, составляет 4 года;
- по заочной форме обучения составляет 5 лет;
- при обучении по индивидуальному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Образовательная деятельность по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## 2.3. Сведения о квалификации, присваиваемой выпускникам.

По итогам освоения программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело присваивается квалификация «бакалавр».

## 3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО

Абитуриент, поступающий на направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании. Зачисление на направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело осуществляется в соответствии с правилами приема КБГУ им. Х.М. Бербекова.

## 4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает разработку и реализацию туристского продукта, обладающего

качествами, удовлетворяющими требованиям потребителей (туристов), организацию комплексного туристского обслуживания в основных секторах туристской индустрии.

#### 4.2. Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Типы профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники программы бакалавриата:

- сервисная;
- технологическая.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с типами профессиональной деятельности готов решать следующие профессиональные задачи:

Область профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Сервисная: – обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами; – обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; – обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.	Гостиницы и другие 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, 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.
	Технологическая: – разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта; – применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие 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, 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.
--	--	---

4.3. Перечень профессиональных стандартов. Обобщенные трудовые и трудовые функции, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ  
ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ  
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 282н). (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26 мая 2015 г. Регистрационный № 37395).
3.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

**Перечень обобщенных трудовых и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника**

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6



33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6

4.4. Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- потребители услуг туристской индустрии, их потребности и запросы;
- туристские ресурсы – природные, исторические, социально-культурные объекты, включающие объекты туристского показа, а также иные объекты, способные удовлетворить духовные и иные потребности туристов, содействовать поддержанию их жизнедеятельности, восстановлению и развитию их физических сил и здоровья;
- технологические процессы предоставления услуг туристской индустрии;
- результаты интеллектуальной деятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие субъектам туристской индустрии на праве собственности или ином законном основании;
- предприятия индустрии туризма – средства размещения; средства транспорта; объекты общественного питания, объекты санаторно-курортного лечения и отдыха, спортивно-оздоровительных услуг, объекты и средства развлечения, познавательного делового и иного назначения, объекты, экскурсионной деятельности; организации, предоставляющие услуги экскурсоводов (гидов), гидов-переводчиков, инструкторов-проводников, иные предприятия туристской индустрии и другие объекты, связанные с разработкой и реализацией туристского продукта и туристских услуг;
- информационные ресурсы и системы туристской деятельности, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и их технологий;
- туристские продукты;
- услуги гостиниц и иных средств размещения, организаций общественного питания, средства развлечения, экскурсионные, транспортные, тур операторские услуги;
- технологии формирования, продвижения и реализации туристского продукта;
- справочные материалы по туризму, географии, истории, архитектуре, религии, достопримечательностям, социально-экономическому устройству стран, туристские каталоги;
- первичные трудовые коллективы.

4.5. Направленность (профиль) образовательной программы.

В соответствии с направленностью (профилем) образовательной деятельности вуза профилем ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело является «Санаторно-курортная деятельность».

Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-ориентированного углубленного образования, позволяющего ему успешно работать в области туризма и гостеприимства.

### 5. Требования к результатам освоения ОПОП ВО.

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

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; УК-1.2. Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.4. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения; УК-1.5. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними; УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта; УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм; УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными контролем, при необходимости корректирует способы решения задач; УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования результатами и точками.
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников; УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной



		<p>работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого;</p> <p>УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды;</p> <p>оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.</p>
Коммуникация	<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;</p> <p>УК-4.2. Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий;</p> <p>УК-4.4. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;</p> <p>УК-4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;</p> <p>УК-4.6. Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;</p> <p>УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии;</p> <p>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной задачи.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;</p> <p>УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p>

		УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма; УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности; УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество оказания избранной	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов

	профессиональной деятельности	оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные решения. ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Право	ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии Законодательством РФ и международного права осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт*/анализ опыта)	Из профессионального стандарта	
					Уровень квалификации	Обобщенные трудовые функции

Тип задач профессиональной деятельности – Технологическая деятельность						
Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта. Применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	<p>ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <p>ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	Анализ отечественного и зарубежного опыта	6 6 6	<p>Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса.</p> <p>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p> <p>Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса.</p> <p>Стратегическое управление развитием сети гостиниц.</p> <p>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p> <p>Стратегическое управление развитием предприятия питания.</p> <p>Стратегическое управление развитием сети предприятий питания.</p>
Тип задач профессиональной деятельности – Сервисная деятельность						
Обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания;	ПК-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов	ПК-4.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на	Анализ отечественного и зарубежного опыта	6 6 6	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса.

питания с потребителями и заинтересованными сторонами; Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями. Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. ПК-4.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы. ПК-4.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.			Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса. Стратегическое управление развитием сети гостиниц.  Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Стратегическое управление развитием предприятия питания. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания.
--	--	--	--	--	--	---

Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт*/анализ опыта)	Из профессионального стандарта	
					Уровень квалификации	Обобщенные трудовые функции
Тип задач профессиональной деятельности – Технологическая деятельность						
Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания на	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы	ПК-1. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы	ПК-1.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций	Анализ отечественного и зарубежного опыта	6 6 6	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса. Управление текущей деятельностью

основе использования передового российского и зарубежного опыта Применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	гостеприимства и/или общественно-го питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и/или общественно-го питания	гостеприимства и/или общественного питания	сферы гостеприимства. ПК-1.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений. ПК-1.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПК-1.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.			департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса. Стратегическое управление развитием сети гостиниц.  Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Стратегическое управление развитием предприятия питания. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания.
Разработка и предоставление услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга,	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и/или общественно-го питания; Персонал организаций	ПК-2. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-2.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПК-2.2. Разрабатывает программу	Анализ отечественного и зарубежного опыта	6 6 6	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Стратегическое управление



коммерции, логистики	сферы гостеприимства и/или общественного питания		продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет. ПК-2.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.			развитием гостиничного комплекса. Стратегическое управление развитием сети гостиниц.  Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Стратегическое управление развитием предприятия питания. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания.
Тип задач профессиональной деятельности – Сервисная деятельность						
Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованным и сторонами; Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений.	Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-5.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. ПК-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса.  ПК-5.3. Обеспечивает контроль за выполнением	Анализ отечественного и зарубежного опыта	6 6 6	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса. Стратегическое управление развитием сети гостиниц.  Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Стратегическое управление

			сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения			развитием предприятия питания. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания.
--	--	--	--	--	--	--

## 6. Требования к структуре ОПОП ВО.

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практики»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

### 6.1. Структура программы бакалавриата:

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е. по ФГОС	Объем программы бакалавриата в з.е. в РУП
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 180	195
Блок 2	Практики	не менее 30	36
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

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

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

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном КБГУ. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Обучающимся – инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) – предоставляется возможность обучения по программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Тип учебной практики:

– ознакомительная.

Тип производственной практики:

– проектно-технологическая;

– сервисная;

– преддипломная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Практики проводятся в структурных подразделениях университета, сторонних организациях, обладающих для этих целей необходимыми материально-техническими и кадровыми ресурсами. Аттестация по итогам практик проводится на профилирующей кафедре, форма и виды отчетности регулируются Положением о практиках, обучающихся в КБГУ им. Х.М. Бербекова.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом мнения работодателей, и направлены на формирование компетенций обучающихся.

Объем часов по программе составляет 8640 час., что соответствует требованиям ФГОС ВО (240 з.е.).

КБГУ им. Х.М. Бербекова обеспечивает обучающимся реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения, включая возможную разработку индивидуальных образовательных программ.

В КБГУ им. Х.М. Бербекова предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающих навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (чтение интерактивных лекций, проведение групповых дискуссий и проектов, анализ деловых ситуаций и имитационных моделей, проведение ролевых игр, тренингов и других технологий), преподавание дисциплин в форме авторских курсов по программам, составленным на основе результатов исследований научных школ образовательного учреждения, учитывающих региональную и профессиональную специфику при условии реализации содержания образования и формировании компетенций выпускника, определяемых ФГОС ВО.

#### 6.2. Годовой календарный учебный график.

Календарный учебный график является составной частью учебного плана, в котором указаны периоды осуществления видов учебной деятельности (последовательность реализации программы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации) и периоды каникул. Календарный учебный график представлен в приложении 2.

#### 6.3. Учебный план.

Учебный план разработан выпускающей кафедрой экономики и менеджмента в туризме.

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий) и самостоятельной работой обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план представлен в приложении 1.

#### 6.4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и практик.

Аннотации рабочих программ всех дисциплин (модулей) учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающихся, приведены в приложении 3, рабочие программы – в приложении 4.

Программы всех практик, предусмотренных образовательной программой, приведены в приложении 5.

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике являются составной частью рабочей программы.

## **7. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация образовательного процесса проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, путем соблюдения следующих общих требований:

- проведения учебных занятий, текущего контроля, государственной итоговой аттестации в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствия в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;
- пользования необходимыми обучающимся техническими средствами на учебных занятиях, при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечения возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, а также их пребывания в указанных помещениях.

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО КБГУ по вопросам организации образовательного процесса, в том числе проведения государственной итоговой аттестации, содержат положения, регламентирующие особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Срок получения высшего образования по образовательной программе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен организацией по сравнению со сроком получения высшего образования по образовательной программе по соответствующей форме обучения в пределах, установленных образовательным стандартом, на основании письменного заявления обучающегося. При необходимости на основании письменного заявления, обучающегося возможно обучение по адаптированной образовательной программе, в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов возможны следующие дополнительные формы сопровождения и материально-технического и информационного обеспечения образовательного процесса:

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся в части своевременного и качественного прохождения образовательного процесса в соответствии с календарным учебным графиком в условиях инклюзивного обучения.

Психолого-педагогическое сопровождение в рамках оказания консультаций и психологической поддержки обучающимся в ситуациях личностных, межличностных и учебных затруднений, рекомендаций в части профессионального выбора и становления.

Профилактически-оздоровительное сопровождение на базе университетского санатория-профилактория, направленное на поддержание здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

Социальное сопровождение в рамках оказания помощи и социальной поддержки обучающихся, включая содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения. Возможна организация волонтерской помощи, обеспечение их участия в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, в научной, творческой, спортивной жизни университета, в культурно-досуговой деятельности, участие в олимпиадах, конкурсах.

Учет их индивидуальных психофизических особенностей и состояния здоровья таких обучающихся при выборе методов и средств обучения, образовательных технологий реализации образовательной программы, определении форм проведения текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся. При необходимости возможно увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также проведение промежуточной аттестации в несколько этапов.

Учет рекомендаций, содержащихся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендаций медико-социальной экспертизы, содержащихся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда при определении мест прохождения практики обучающимися. При необходимости для прохождения практики возможно создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера труда и выполняемых трудовых функций. Формы проведения

устанавливаются с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Предоставление средств обучения общего и специального назначения, по запросу обучающегося: для лиц с нарушениями слуха: мобильного радиокласса; радиомикрофонов; звукоусиливающих наушников; для лиц с нарушениями зрения: видеоувеличителей; увеличительных луп.

Обеспечение обучающихся печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями зрения - в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла, в печатной форме на языке Брайля; для лиц с нарушениями слуха - в печатной форме, в форме электронного документа; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата - в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудио- и видеоматериалов.

Осуществление образовательного процесса в специально оборудованных помещениях с возможностью беспрепятственного доступа и наличием оборудования, которое используется в процессе обучения студентов с инвалидностью различных нозологий.

Предоставление обучающимся возможности освоения специализированных адаптационных модулей (дисциплин), включаемых в вариативную часть основной образовательной программы, факультативных дисциплин, в порядке, установленном локальным нормативным актом организации.

## **8. Требования к условиям реализации программы.**

### **8.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО.**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и (или) электронным библиотекам, содержащим издания основной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин, практик. Взаимоотношения между КБГУ им. Х.М. Бербекова и правообладателями, сформированы на основании прямых договорных отношений.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 % обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Электронная информационно-образовательная среда КБГУ им. Х.М. Бербекова 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 основной образовательной программы;

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

– 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».

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам (состав определяется в рабочих программах модулей, и подлежит ежегодному обновлению).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплин:

1. Электронная библиотека диссертаций РГБ (<http://www.diss.rsl.ru>).

2. «Web of Science» (WOS) – аналитическая и цитатная база данных (<http://www.isiknowledge.com/>).

3. Sciverse Scopus издательства «Эльзевир. Наука и технологии» (аналитическая и цитатная база данных) (<http://www.scopus.com>).

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<http://elibrary.ru/>).

5. ЭБС «Консультант студента» - учебные и научные материалы по медицине (<http://www.studentlibrary.ru>, <http://www.medcollegelib.ru>).

6. ЭБС «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/>).

7. Национальная электронная библиотека РГБ (<http://нэб.рф>).

8. Обзор СМИ (<http://polpred.com>).

9. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина (<http://www.prilib.ru>).

10. ЭБС КБГУ (электронный каталог фонда + полнотекстовая БД) (<http://lib.kbsu.ru>).

КБГУ им. Х.М. Бербекова обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. При реализации образовательных программ используется программное обеспечение ведущих Российских и зарубежных производителей, таких как: 1С, Компас, Kaspersky, Adobe, Intel, Microsoft, MathWorks и другие.

КБГУ им. Х.М. Бербекова, реализующий программу бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело в соответствии с видами профессиональной деятельности и направленностью программы бакалавриата. Инновационные стратегии развития гостиничного бизнеса, располагает материально-техническим обеспечением, обеспечивающим проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лекционной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации предусмотренных учебным планом, и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

КБГУ им. Х.М. Бербекова обеспечивает каждому обучающемуся возможность доступа к основным информационным ресурсам в объеме трудоемкости учебного плана, необходимого для освоения программы бакалавриата.



Такой подход к профессиональному обучению бакалавра туристского профиля позволит рассматривать профессионально-личностное развитие не только как основной параметр профессиональной деятельности, но и подойти к нему как к системообразующей характеристике, определяющей не только развитость отдельных групп процессуальных умений и отношений между ними, но и развитию потенциальных возможностей будущего профессионала.

#### 8.2. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО.

Привлекаемый профессорско-преподавательский состав реализации образовательной программы по направлению 43.03.03 Гостиничное дело имеет базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимается научной и научно-методической деятельностью.

Доля штатных преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 86% от общего количества преподавателей обеспечивающих образовательный процесс.

Доля преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученые степени и звания, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, составляет 75%.

Доля преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе 43.03.03 Гостиничное дело составляет 12%.

#### 8.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП ВО.

КБГУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Выпускающая кафедра и другие структурные подразделения вуза обеспечены учебно-методическими материалами по всем видам занятий, предусмотренными в учебном плане и программах дисциплин, учебных и производственных практик, а также наглядными пособиями, мультимедийными, аудио-, видеоматериалами.

Учебно-методическое обеспечение ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (включает все материалы, обеспечивающие освоение дисциплин в рамках различных форм аудиторной и самостоятельной работы. Перечень материально-технического обеспечения подготовки бакалавров включает в себя: кабинеты и аудитории оборудованные, информационными средствами и интерактивными досками, компьютерные классы с доступом в Интернет, локальной сетью, программным обеспечением.

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

В КБГУ им. Х.М. Бербекова обеспечивается полноценная работа обучающихся с профессионально-ориентированными справочно-правовыми системами «Консультант-Плюс», «Гарант», а также в сети Интернет.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе таких активных и интерактивных форм проведения занятий как:

- лекции с использованием мультимедийных технологий;
- интерактивные лекции;
- дистанционные формы контактов, обучающихся и преподавателей через Интернет;
- индивидуальные и групповые научные проекты;
- индивидуальные и групповые презентации;
- деловые и ролевые игры;
- обсуждение дискуссионных проблем на основе вопросов для обсуждения и анализа конкретных ситуаций, видеокейсов;
- «Круглый стол» для проведения групповых дискуссий по актуальным проблемам;
- письменные домашние задания, способствующие развитию компетенций профессиональной деятельности;
- обсуждение с бакалаврами статей крупных отечественных и зарубежных экономистов, социологов, маркетологов, специалистов в области туризма;
- работа в научно-исследовательском семинаре в форме доклада, подготовки научных работ для участия в факультетских, университетских, областных и российских конкурсах студенческих работ, а также в форме подготовки и публикации статей в научных сборниках студентов и магистрантов КБГУ.

КБГУ им. Х.М. Бербекова, для реализации ОПОП подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом.

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- компьютерный класс;
- кабинеты, оборудованные мультимедийным и презентационным оборудованием;
- спортивный зал, бассейн.

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Учебно-методическое обеспечение включает полный перечень учебников, учебных пособий и других материалов, имеющих в библиотеке университета. Реализация основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело в целом обеспечивается доступом каждого бакалавра к библиотечным фондам и базам данных, по содержанию соответствующих полному перечню дисциплин основной профессиональной образовательной программы по нормативам. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения и ежегодно обновляется. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов, обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых

определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам ОПОП. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Фонд печатных изданий формируется из расчета 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на каждые 100 обучающихся. Также имеет комплекс собственных учебно-методических разработок.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для освоения ОПОП библиотечные фонды КБГУ укомплектованы печатными и электронными изданиями основной учебной, учебно-методической литературы на русском и иностранных языках по дисциплинам базовой части всех циклов из расчета не менее 25 экземпляров на каждые 100 обучающихся.

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 организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- доступ к электронной библиотеке КБГУ;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- 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».

Инновационные учебные материалы, используемые сотрудниками кафедры экономики и менеджмента в туризме в учебном процессе: учебные мультимедийные презентационные материалы с использованием MS Office 2007 или 2010 (Power Point), содержащие гиперссылки, необходимые для перехода к произвольным показам, указанным слайдам в презентации, к различным текстам, фигурам, таблицам, графикам и рисункам в презентации, документам Microsoft Office Word, листам Microsoft Office Excel, локальным или Интернет-ресурсам, а также к сообщениям электронной почты. Данные материалы позволяют сформировать у бакалавров систему знаний, умений и навыков по методике и технологии использования Интернет-ресурсов в процессе обучения; активизировать на практических занятиях деятельность бакалавров путем работы в творческих подгруппах по выполнению заданий с использованием MS Office 2007 или 2010; обеспечить продуктивный и творческий уровень деятельности при выполнении заданий.

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.

#### 8.4. Требования к финансовым условиям реализации ОПОП ВО.

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

### **9. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО.**

9.1. Сведения о применяемых механизмах оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов в КБГУ им. Х.М. Бербекова, регламентируется действующим внутривузовским положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело с квалификацией (степенью) «бакалавр» проводится текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация. Для этих целей созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций в соответствии с профилем ОПОП.

Ответственность за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программы, получения обучающимися требуемых результатов освоения программы несет КБГУ. Университет гарантирует качество подготовки выпускников, в том числе путем: рецензирования образовательных программ; разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников; обеспечения компетентности преподавательского состава; регулярного проведения самообследования с привлечением представителей работодателей; информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

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

Оценка качества подготовки обучающихся по программе включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине (модулю), практике устанавливаются учебным планом, указываются в рабочей программе дисциплины (модуля) и доводятся до сведения обучающихся.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в университете преподавателями разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности КБГУ привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации руководителей и работников профильных организаций (имеющих

стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей.

Государственная итоговая аттестация в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает защиту выпускной квалификационной работы.

С целью совершенствования программы университет привлекает работодателей и их объединения в ходе следующих мероприятий: рецензирование образовательной программы руководителями и/или работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы; оценивание профессиональной деятельности обучающихся в ходе прохождения практики; получение отзывов от работодателей во время участия обучающихся в городских и региональных конкурсах по различным видам профессионально ориентированной деятельности.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик. Обучающиеся могут дать свою оценку посредством прохождения анкетирования через свои личные кабинеты в электронной информационно-образовательной среде университета.

К внешней оценке качества образовательной деятельности по программе относится: процедура государственной аккредитации, а также процедура профессионально-общественной аккредитации, которая проводится на добровольной основе по решению университета.

9.2. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств разработаны, утверждены вузом и размещены на интерактивном образовательном портале КБГУ им. Х.М. Бербекова. В соответствии с требованиями ФГОС ВО основная образовательная программа обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего, промежуточного и итогового контроля.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и рекомендациями ПрОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают: электронный банк тестовых заданий; контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий; задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; комплекты заданий для самостоятельной работы, тематику рефератов и курсовых работ.

Виды и формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В процессе обучения используются следующие виды контроля: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем.

Каждый из видов выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор бакалавра, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, а также обладает рядом функций.

Письменные работы позволяют экономить время преподавателя, проверить обоснованность оценки и уменьшить степень субъективного подхода к оценке подготовки бакалавра, обусловленного его индивидуальными особенностями.

Использование информационных технологий и систем обеспечивает: быстрое и оперативное получение объективной информации о фактическом усвоении обучающимся контролируемого материала, в том числе непосредственно в процессе занятий; возможность детально и персонифицировано представить эту информацию преподавателю для оценки



учебных достижений и оперативной корректировки процесса обучения; формирования и накопления интегральных (рейтинговых) оценок достижений бакалавров по всем дисциплинам и модулям образовательной программы; привитие практических умений и навыков работы с информационными ресурсами и средствами; возможность самоконтроля и мотивации бакалавров в процессе самостоятельной работы.

Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм (см. ниже), которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля (например, устный и письменный экзамен), так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

Формы контроля: собеседование; коллоквиум; тестирование; контрольная работа; зачет; экзамен (по дисциплине, модулю); эссе и иные творческие работы; реферат; отчет (по практикам, научно-исследовательской работе); курсовая работа; выпускная квалификационная работа.

Определенные компетенции приобретаются в процессе проведения лабораторной работы, написания реферата, прохождения практики и т.п., а контроль над их формированием осуществляется в ходе проверки преподавателем результатов данных работ и выставления соответствующей оценки (отметки).

Формы письменного контроля: Письменные работы (ПР) могут включать: тестовые задания; контрольные работы; эссе; рефераты; курсовые работы; научно-учебные отчеты по практикам; отчеты по НИР.

### 9.3. Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация выпускников высшего учебного заведения является обязательной, и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Целью подготовки выпускной квалификационной работы выступает систематизация и углубление теоретических и практических знаний, полученных в рамках учебного плана, закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы. Работа должна свидетельствовать о степени готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Выпускающая кафедра контролирует методическую и методологическую составляющую работы, соответствие выпускной работы требованиям, предъявляемым к научным работам студентов.

Для подготовки выпускной квалификационной работы отводится 9 зачетных единиц, 324 часа (6 недель).

Автор выпускной квалификационной работы несет полную ответственность за самостоятельность и достоверность проведенного исследования. Все использованные в работе материалы и концепции из опубликованной научной и учебной литературы, других информационных источников обязательно должны иметь на них ссылки.

При выполнении ВКР назначается научный руководитель (из числа преподавателей кафедры) и консультант (из числа работодателей), с которыми следует согласовать подбор материала, планирование, написание и оформление текста работы. По завершению выполнения задания научные руководители оформляют отзыв на ВКР перед направлением ее на рецензию.

Выполненную ВКР студент представляет на кафедру и защищает перед Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), которая оценивает работу и решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации «бакалавр». При этом принимается во внимание:

– степень усвоения студентом учебного материала и умение творчески использовать его;



- умение выявлять и отбирать источники информации по теме ВКР и работать с ними;
  - способность к самостоятельной разработке вопросов теории и практики, умение обосновывать развиваемые в работе положения и выводы, умение сформулировать практические рекомендации и дать им обоснование;
  - профессиональный уровень рекомендаций по оптимизации деятельности предприятия.
- Программа ГИА представлена в приложении 6.

**10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.**

Методические материалы представлены в приложении 7.