Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 02.09.2026 20:43:52
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fc6

Минобрнауки России

Юго-Западный государственный университет

Утверждаю

Ректор университета

_____ С.Г. Емельянов

Основная профессиональная образовательная программа

высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(указываются код и наименование)

Направленность (профиль)
«Ресторанная деятельность»
(указывается наименование)

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения
заочная
(очная, очно-заочная или заочная)

Основная профессиональная образовательная программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «08» июня 2017 г. №515 и одобрена ученым советом университета протокол № 7 «24» 03 2019 г.

Разработчик: Зав. кафедрой ИСКС (должность, дата) Горюшкина Н.Е (Ф. И. О)

Согласовано: Проректор по УР (должность, дата) Локтионова О.Г (Ф. И. О)

Начальник УМУ (должность, дата) Протасов В.В. (Ф. И. О)

Декан ФЛМК (должность, дата) Ворошилова О.Л. (Ф. И. О)

Основная профессиональная образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2020/2021 уч. г. на заседании кафедры «ИиСКС» от «22» 06 2020 г., протокол № 15 и одобрена ученым советом университета протокол № 11 «29» 06 2020 г.

Ученый секретарь (должность, дата) Курицова Т.Л. (Ф. И. О)

Основная профессиональная образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2021/2022 уч. г. на заседании кафедры «ИиСКС» от «22» 06 2021 г., протокол № 15 и одобрена ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г.

Ученый секретарь (должность, дата) Курицова Т.Л. (Ф. И. О)

Основная профессиональная образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2022/2023 уч. г. на заседании кафедры «ИиСКС» от «20» 06 2022 г., протокол № 13 и одобрена ученым советом университета протокол № 11 «27» 06 2022 г.

Ученый секретарь (должность, дата) Курицова Т.Л. (Ф. И. О)

Основная профессиональная образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2023/2024 уч. г. на заседании кафедры «ИиСКС» от «23» 06 2023 г., протокол № 14 и одобрена ученым советом университета протокол № 13 «30» 06 2023 г.

Ученый секретарь (должность, дата) Струков А.Н. (Ф. И. О)

Основная профессиональная образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2024/2025 уч. г. на заседании кафедры «ИСКС» от «20» 06 2024 г., протокол № 12 и одобрена ученым советом университета протокол № 12 «24» 06 2024 г.

Ученый секретарь _____ Струков А.Н.
(должность, дата) (Ф.И.О.)

Основная профессиональная образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2025/2026 уч. г. на заседании кафедры «ИСКС» от «27» 06 2025 г., протокол № 13 и одобрена ученым советом университета протокол № 12 «30» 06 2025 г.

Ученый секретарь _____ Струков А.Н.
(должность, дата) (Ф.И.О.)

Основная профессиональная образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2026/2027 уч. г. на заседании кафедры «ИСКС» от «28» 06 2026 г., протокол № 11 и одобрена ученым советом университета протокол № 12 «29» 06 2026 г.

Ученый секретарь _____ Курнешова Т.Л.
(должность, дата) (Ф.И.О.)

Основная профессиональная образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 20__/20__ уч. г. на заседании кафедры «_____» от «___» _____ 20__ г., протокол №___ и одобрена ученым советом университета протокол №___ «___» _____ 20__ г.

Ученый секретарь _____
(должность, дата) (Ф.И.О.)

Содержание

1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
1.1 Общие положения	4
1.1.1 Цель (миссия) программы бакалавриата	4
1.1.2 Требования к уровню образования при приеме для обучения	5
1.1.3 Срок получения образования	5
1.1.4 Объем программы бакалавриата	5
1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.2 Нормативные правовые и методические документы для разработки программы бакалавриата	5
1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
1.3.1 Области и сферы профессиональной деятельности выпускников	7
1.3.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускников	7
1.3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускников (или область (области) знания)	8
1.3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата	8
1.3.5 Задачи профессиональной деятельности выпускников	8
1.4 Планируемые результаты освоения программы бакалавриата	11
1.4.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	11
1.4.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	15
1.4.3 Профессиональные компетенции, установленные университетом самостоятельно, и индикаторы их достижения	19
1.4.4 Сопоставление профессиональных компетенций, установленных университетом самостоятельно, и индикаторов их достижения с выбранными профессиональными стандартами и обобщенными трудовыми функциями	25
1.4.5 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих программу бакалавриата (специалитета)	32
Общая характеристика компонентов основной профессиональной образовательной программы высшего образования	33
2 Учебный план	33
3 Календарный учебный график	35
4 Рабочие программы дисциплин (модулей)	35
5 Рабочие программы практик	36
6 Рабочая программа воспитания	37
7 Календарный план воспитательной работы	37
8 Характеристика условий реализации программы бакалавриата	38
9 Характеристика применяемых механизмов оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата. Формы аттестации	41

9.1 Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике	42
9.2 Программа государственной итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации	43
Приложение Сведения о реализации основной образовательной программы	

1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

1.1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанное дело» (далее – программа бакалавриата) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (далее – ФГОС ВО) – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Программа бакалавриата (специалитета) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Сведения о реализации программы бакалавриата (специалитета) представлены в приложении.

1.1.1 Цель (миссия) программы бакалавриата

Программа бакалавриата имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств и формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО по данному направлению подготовки, и профессиональных компетенций, установленных университетом самостоятельно.

Цель программы бакалавриата в области воспитания является развитие у студентов личностных качеств: нравственности, общекультурных навыков, способности к социальной адаптации, реализации творческого потенциала личности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданской позиции, коммуникативности, толерантности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

Целью программы бакалавриата в области обучения является:

– формирование у студентов основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний,

– получение выпускников высшего образования, позволяющего успешно работать в сфере гостиничного и ресторанного дела, обладать универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности устойчивости на рынке труда,

– профессиональная ориентация обучающихся на освоение программы бакалавриата в соответствии с направленностью подготовки, по результатам успешной сдачи итоговой государственной аттестации которой выпускнику присваивается квалификация – «бакалавр».

1.1.2 Требования к уровню образования при приеме для обучения

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

1.1.3 Срок получения образования

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

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, являющихся инвалидами или лицами с ОВЗ, срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год.

1.1.4 Объем программы бакалавриата

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

1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» выпускнику присваивается квалификация «бакалавр».

1.2 Нормативные правовые и методические документы для разработки программы бакалавриата

Нормативно-правовую базу разработки программы бакалавриата составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03

Гостиничное дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от «08» июня 2017 г. № 515;

– приказ Минобрнауки России 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 Минобрнауки России 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 № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

– приказ Минобрнауки России от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

– приказ Минобрнауки России от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– приказ Минздравсоцразвития России от 11 января 2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

– Методические рекомендации по актуализации федеральных государственных образовательных стандартов и программ высшего образования на основе профессиональных стандартов (утверждены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям (протокол от 29 марта 2017 №18));

– Рекомендации для образовательных организаций по формированию основных профессиональных образовательных программ высшего образования на основе профессиональных стандартов и иных источников, содержащих требования к компетенции работников, в соответствии с актуализированными федеральными государственными образовательными стандартами в условиях отсутствия утвержденных примерных основных образовательных программ (утверждены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям(протокол № 35 от 27 марта 2019 г.));

– письмо Минобрнауки России от 8 апреля 2021 г. № МН-11/311-ЕД «О направлении методических материалов» (примерная рабочая программа воспитания в образовательной организации высшего образования; примерный календарный план воспитательной работы образовательной организации высшего образования; методические рекомендации по

разработке рабочей программы воспитания и календарный план воспитательной работы образовательной организации высшего образования);

– Устав университета.

1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1.3.1 Области и сферы профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, указаны в ФГОС ВО.

Направленность (профиль) программы бакалавриата конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на следующие области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников:

- 33 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).

1.3.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых в рамках освоения программы бакалавриата могут готовиться выпускники, установлены ФГОС ВО.

Направленность (профиль) программы бакалавриата конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на следующие типы задач профессиональной деятельности выпускников:

– организационно-управленческий

– сервисный;

– исследовательский.

1.3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускников (или область (области) знания)

Направленность (профиль) программы бакалавриата конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на следующие объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

– 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.

1.3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата

Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, приведены в приложении к ФГОС ВО.

Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников, на основе которых сформированы профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата (специалитета):

– ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц;

– ПС 33.008 Руководитель предприятия питания

1.3.5 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Направленность (профиль) программы бакалавриата конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на задачи профессиональной деятельности выпускников.

Таблица 1.3.5 – Задачи и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область и сфера профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности или область (области) знания
33. Сервис, оказание	Организационно-	– управление	– гостиницы и

услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	управленческая деятельность	оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания – управление ресурсами и 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	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, – первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Сервисная деятельность	– обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами; – - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и	– гостиницы и другие средства размещения, – предприятия общественного питания, – услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие

		религиозными традициями. – обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания	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 сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности, – первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Исследовательская деятельность	– применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; – - применение прикладных методов исследовательской деятельность в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – участие в разработке внедрении	- гостиницы и другие средства размещения, – предприятия общественного питания, - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, - технологическая документация и информационные ресурсы, - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы,

		инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сферы гостеприимства и общественного питания	потребности и ключевые ценности

1.4 Планируемые результаты освоения программы бакалавриата

Требования к результатам освоения программы бакалавриата установлены в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

1.4.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Таблица 1.4.1 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	**Код и наименование универсальной компетенции выпускника**	**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 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, в том числе с применением философского понятийного аппарата. УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. УК-2.2 Определяет связи между

	цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели. УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.
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 Выбирает стиль делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. УК-4.2Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный. УК-4.3 Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды,	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

	обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций. УК-8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях. УК-8.5 Анализирует современные экологические проблемы и причины их возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества УК-8.6 Способен выполнять воинский долг и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые рынки
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1 Анализирует гуманитарные и правовые последствия экстремизма, терроризма и коррупционной деятельности, в том числе собственных действий или бездействий УК-10.2 Выбирает правомерные формы взаимодействия с гражданами, структурами гражданского общества и органами государственной власти в типовых ситуациях

1.4.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Таблица 1.4.2 – Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	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 и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-2.3 Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
		ОПК–3.2 Разрабатывает систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и

		общественного питания
		ОПК-3.3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов 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 законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении	ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

	профессиональной деятельности	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 Определяет комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности при осуществлении профессиональной деятельности.
		ОПК-7.2 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-7.3 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Ориентируется в современных информационных технологиях ОПК-8.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства ОПК-8.3 Применяет современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности

1.4.3 Профессиональные компетенции выпускников, установленные университетом самостоятельно, и индикаторы их достижения

Таблица 1.4.3 – Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта и др.)
Тип задач профессиональной деятельности: Организационно-управленческая деятельность				
– управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания – управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – обеспечение контроля и оценки эффективности	– гостиницы и другие средства размещения, – предприятия общественного питания, – первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1 Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	ПК-1.1 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания
			ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
			ПК-1.3 Применяет на практике знания законодательства РФ о предоставлении гостиничных услуг	

деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания			ПК-1.4 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и персонале	
			ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-1.6 Применяет на практике знания законодательства РФ, регулирующего деятельности предприятий питания	
		ПК-2 Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц	ПК-2.1 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
			ПК-2.2 Применяет на практике основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала	

			ПК-2.3 Использует методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения	
			ПК-2.4 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-2.5 Использует методику создания системы контроля на предприятиях питания	
Тип задач профессиональной деятельности: Сервисная деятельность				
– обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами; – обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными	– гостиницыи другие средства размещения, – предприятия общественного питания, – первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания
			ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	
			ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур	

традициями.			ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания	
		ПК-4 Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц	ПК-4.1 Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	
			ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	
			ПК-4.3 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
			ПК-4.4 Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	
			ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы	

			контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	
Тип задач профессиональной деятельности: Исследовательская деятельность				
– применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; – - применение прикладных методов исследовательской деятельность 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 сферы гостеприимства и общественного	- гостиницы и другие средства размещения, – предприятия общественного питания, - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности	ПК-5 Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	ПК-5.1 Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания
			ПК-5.2 Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса	
			ПК-5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	
			ПК-5.4 Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания	
		ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и	ПК-6.1 Применяет специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах	
			ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и	

питания		продвижения гостинично-ресторанного продукта	статистического учета в сфере гостиничного сервиса	
			ПК-6.3 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	
			ПК-6.4 Применяет специализированные программы, используемые на предприятиях питания	
			ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	
			ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	
		ПК-7 Способен к применению инновационных технологий в гостинично-	ПК-7.1 Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе	

		ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	ПК-7.2 Использует английский язык или другой иностранный язык в своей деятельности с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации	
			ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	
			ПК-7.4 Использует английский язык или другой иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания	

1.4.4 Сопоставление профессиональных компетенций, установленных университетом самостоятельно, и индикаторов их достижения с выбранными профессиональными стандартами и обобщенными трудовыми функциями

Таблица 1.4.4 – Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения в соотнесении с профессиональными стандартами и обобщенными трудовыми функциями

Профессиональный стандарт: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц			
Обобщенная трудовая функция: В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса			
Код и наименование ПК, установленной на основе ПС и ОТФ	**Код и наименование трудовой функции, с которой соотнесена ПК** *(ТФ соответствует указанной выше ОТФ)*	**Наименование трудового действия с которым соотнесен индикатор достижения ПК** *(ТД соответствует указанной ТФ)*	**Код и наименование индикатора достижения ПК, соотнесенного с данных трудовым действием**
ПК-1 Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале	ПК-1.1 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале
		Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	
		Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	ПК-1.3 Применяет на практике знания законодательства РФ о предоставлении гостиничных услуг
ПК-2 Способен управлять	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов)	Координация и контроль деятельности департаментов	ПК-2.1 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие

технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц	гостиничного комплекса	(служб, отделов)	современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-2.2 Применяет на практике основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала
	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-2.3 Использует методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения
	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам	Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам	ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников
		Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон	ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур
ПК-4 Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	ПК-4.1 Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
		Определение форм и методов контроля бизнес-процессов	ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля,

питания, ресторанов и гостиниц		департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
		Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-4.3 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-5 Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам	Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам	ПК-5.1 Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами
	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Организация службы внутреннего контроля	ПК-5.2 Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса
		Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	ПК-6.1 Применяет специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах
		Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале	ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса
	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы	ПК-6.3 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия

	гостиничного комплекса	структурных подразделений	гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
ПК-7 Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	ПК-7.1 Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе
	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам	Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон	ПК-7.2 Использует английский язык или другой иностранный язык в своей деятельности с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
		Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам	ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Профессиональный стандарт: 33.008. Руководитель предприятия питания			
Обобщенная трудовая функция: В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
Код и наименование ПК, установленной на основе ПС и ОТФ	**Код и наименование трудовой функции, с которой соотнесена ПК** *(ТФ соответствует указанной выше ОТФ)*	**Наименование трудового действия с которым соотнесен индикатор достижения ПК** *(ТД соответствует указанной ТФ)*	**Код и наименование индикатора достижения ПК, соотнесенного с данным трудовым действием**
ПК-1 Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов	Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	ПК-1.4 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб,

ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	(служб, отделов) предприятия питания	Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)	отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и персонале
		Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	
		Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-1.6 Применяет на практике знания законодательства РФ, регулирующего деятельности предприятий питания
ПК-2 Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	ПК-2.4 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-2.2 Применяет на практике основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала
	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-2.5 Использует методику создания системы контроля на предприятиях питания
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания

религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений			
	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам	ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников
		Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон	ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур
ПК-4 Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.4 Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
		Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
		Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
ПК-5 Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам	ПК-5.1 Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами

	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Организация службы внутреннего контроля	ПК-5.4 Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания
		Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-6.4 Применяет специализированные программы, используемые на предприятиях питания
		Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
ПК-7 Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-7.1 Владеет навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе
	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам	Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон	ПК-7.4 Использует английский язык или другой иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания
		Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам	ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1.4.5 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих программу бакалавриата

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется при реализации дисциплин (модулей) и практик, указанных в таблице 1.4.5.

Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности (профилю, специализации) программы бакалавриата.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся, осваивающих программу бакалавриата, осуществляется в соответствии с положением П 02.181.

Таблица 1.4.5 – Сведения о практической подготовке обучающихся, осваивающих программу бакалавриата

Наименования дисциплин (модулей)	**Всего часов практической подготовки**		
	лекц.	**практ.**	**лаб.**
Проектирование гостиничной деятельности		12	
Техника и организация ресторанного сервиса		4	
Технология гостиничной деятельности	8	12	
Организация гостинично-ресторанного дела		18	
Управление персоналом на предприятиях гостеприимства	6	10	
Наименования практик *(вид, тип)*	**Всего часов практической подготовки**		
Учебная исследовательская практика	202		
Производственная организационно-управленческая практика	94		
Производственная сервисная практика	202		
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	202		
Производственная преддипломная практика	278		

Общая характеристика компонентов основной профессиональной образовательной программы высшего образования

2 Учебный план

В учебном плане представлен перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах и академических часах, последовательности и распределения по периодам обучения (курсам и семестрам). В учебном плане выделен объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательных программ на иных условиях, и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. По каждой дисциплине (модулю) и практике установлена форма промежуточной аттестации обучающихся.

Структура учебного плана отражает структуру программы бакалавриата, установленную ФГОС ВО: учебный план включает следующие блоки: блок 1 «Дисциплины (модули)», блок 2 «Практика», блок 3 «Государственная итоговая аттестация»; в рамках программы бакалавриата выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата в учебном плане относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО. В обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» включены, в том числе:

– дисциплины, обеспечение реализации которых ФГОС ВО требует в рамках блока 1 «Дисциплины (модули)»: «Философия», «История России», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности»;

– дисциплина «Физическая культура и спорт», реализацию которой ФГОС ВО требует в объеме не менее 2 зачетных единиц в рамках блока 1 «Дисциплины (модули)».

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, установлен в соответствии с требованием ФГОС ВО и составляет не менее 45 процентов общего объема программы бакалавриата.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся дисциплины и практики, направленные на формирование профессиональных компетенций, установленных университетом самостоятельно.

Дисциплины и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, входят в состав как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений.

В состав дисциплин и практик обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, входят дисциплины и практики, установленные при отсутствии ПООП университетом.

Дисциплины и практики части, формируемой участниками образовательных отношений, обеспечивают реализацию направленности (профиля) «Ресторанная деятельность».

В рамках программы бакалавриата учебным планом установлены следующие практики:

– учебная исследовательская практика;
– производственная организационно-управленческая практика;
– производственная сервисная практика;
– производственная преддипломная практика.

Виды и типы практик определены в соответствии с ФГОС ВО. Университетом установлен дополнительный тип производственной практики - производственная практика (научно-исследовательская работа).

В блок «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Учебный план обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей). Избранные обучающимися элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения. Элективные дисциплины (модули) включены в объем программы бакалавриата и входят в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Учебный план обеспечивает реализацию элективных дисциплин по физической культуре и спорту в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переведены в зачетные единицы и не включены в объем программы бакалавриата. В учебном плане реализован принцип альтернативности представления элективных дисциплин по физической культуре и спорту, что обеспечивает обучающимся возможность реального выбора.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении программы бакалавриата) дисциплин. Факультативные дисциплины не включены в объем образовательной программы и указаны в приложении к учебному плану.

При необходимости (по заявлению обучающегося) по программе бакалавриата разрабатываются индивидуальные учебные планы (в случае ускоренного обучения и др.).

При обеспечении инклюзивного образования по заявлению обучающегося, являющегося инвалидом или лицом с ОВЗ, разрабатывается индивидуальный учебный план, в котором в состав элективных дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений, включаются специализированные адаптационные дисциплины (модули). В состав элективных дисциплин по физической культуре и спорту в индивидуальный

учебный план включаются адаптационные дисциплины, учитывающие состояние здоровья обучающегося.

Учебные планы для каждого года приема по программе бакалавриата представлены ниже.

3 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Календарный учебный график отражает последовательность реализации образовательной программы по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестацию, каникулы).

Календарные учебные графики для каждого учебного года по программе бакалавриата представлены ниже.

4 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочая программа дисциплины (модуля) – регламентирующий документ, определяющий содержание и объем дисциплины (модуля). Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

– наименование дисциплины (модуля);

– цель и задачи дисциплины (модуля). Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы;

– указание места дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы;

– объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;

– содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;

– перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);

– образовательные технологии;

– фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);

– перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);

– перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);

– методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

– перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);

– особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В рабочих программах дисциплин (модулей) результаты обучения по дисциплинам (модулям) соотнесены с установленными в программе бакалавриата компетенциями и индикаторами достижения компетенций.

В рабочие программы дисциплин (модулей) части программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений, при реализации которых осуществляется практическая подготовка обучающихся, (перечень дисциплин приведен в подразделе 1.4.5) включена информация о практической подготовке обучающихся.

При наличии обучающихся, являющихся инвалидами и (или) лицами с ОВЗ, для реализации их индивидуальных учебных планов разрабатываются рабочие программы включенных в него специализированных адаптационных дисциплин.

Рабочие программы дисциплин по программе бакалавриата представлены ниже.

5 Рабочие программы практик

Рабочая программа практики включает в себя:

– цель и задачи практики;

– указание вида и типа практики, способа и формы (форм) ее проведения;

– перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы;

– указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы;

– указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;

– содержание практики;

– указание форм отчетности по практике;

– фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

– перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

– перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики;

– особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В программах практик результаты обучения по практикам соотнесены с установленными в программе бакалавриата компетенциями и индикаторами достижения компетенций.

В рабочие программы практик части программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений, (перечень практик приведен в подразделе 1.4.5) включена информация о практической подготовке обучающихся.

При наличии обучающихся, являющихся инвалидами или лицами с ОВЗ, для реализации их индивидуальных учебных планов разрабатываются адаптационные программы включенных в него практик. Определение мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Рабочие программы практик по программе бакалавриата представлены ниже.

6 Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разработана на период реализации программы бакалавриата.

В рабочей программе воспитания определен комплекс основных характеристик воспитательной работы по программе бакалавриата:

– цель и задачи воспитательной работы;

– направления воспитательной работы;

– формы и методы воспитательной работы;

– ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания;

– инфраструктура университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена ниже.

7 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы содержит конкретный перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, организуемых и проводимых университетом, в которых принимают участие обучающиеся по программе бакалавриата в соответствии с направлениями и темами воспитательной работы, указанными в рабочей программе воспитания.

Календарный план воспитательной работы представлен ниже.

8 Характеристика условий реализации программы бакалавриата

Условия реализации программы бакалавриата в университете соответствуют требованиям к условиям реализации программы бакалавриата, установленным ФГОС-3++. Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории университета, так и вне его.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

– доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей) и практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Электронная информационно-образовательная среда университета используется для организации инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды университета обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды университета осуществляется в соответствии законодательству Российской Федерации.

Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости).

В университете созданы условия для инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимые для освоения данной категорией обучающихся настоящей программы бакалавриата. Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета ограничено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы условия для инклюзивного образования. В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальных залах оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Для обеспечения комфортного доступа к образовательным услугам инвалидов и лиц с ОВЗ имеются следующая *техника и мебель:*

– для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые при необходимости доставляются в любую аудиторию всех учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, ноутбуки, телевизоры);

– для слабовидящих – лупы, персональные компьютеры, в том числе ноутбуки;

– для лиц с ограничением двигательных функций – столы, к которым устанавливается инвалидная коляска;

– для инвалидов и лиц с ОВЗ по соматическим заболеваниям – кондиционеры, мягкая мебель.

Созданы условия для применения адаптивных технологий проведения контактных занятий. Контактные занятия могут проводиться не только в аудиториях университета, но и на дому с применением дистанционных образовательных технологий. Применяются on-line и off-line технологии. Сайт университета в сети «Интернет» имеет версию с дружественным интерфейсом для слабовидящих. Разрешается доступ в здания университета на время учебных занятий, промежуточной аттестации и ГИА сопровождающих лиц, выполняющих роль ассистента обучающегося с инвалидностью или ОВЗ (родителям, родственникам и др.).

При необходимости (по заявлению обучающегося с ОВЗ) могут быть обеспечены услуги сурдопереводчика, тифлопереводчика, перевод расписания учебных занятий, учебно-методических материалов на язык Брайля.

Во всех корпусах оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

В общежитиях при необходимости (по личному заявлению) на первых этажах выделяется зона для проживания инвалидов и лиц с ОВЗ, обеспеченная хорошей взаимосвязью с входной зоной, кухней и санитарно-гигиеническими помещениями.

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется (при необходимости).

Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата

Сведения о кадровом обеспечении программы бакалавриата представлены в разделе в разделе 2 приложения.

Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

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 Минобрнауки России.

Характеристика применяемых механизмов оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата приведена в разделе 9.

9 Характеристика применяемых механизмов оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата. Формы аттестации

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

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

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

В рамках внутренней системы оценки качества подготовки обучающихся по программе бакалавриата осуществляются:

– текущий контроль успеваемости; формы текущего контроля успеваемости установлены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик;

– промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам (модулям) и практикам; учебным планом установлены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой, защита курсовой работы, экзамен;

государственная итоговая аттестация, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программе бакалавриата (специалитета) осуществляется в соответствии с Уставом университета, приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», положением П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ», положением

П 02.034 «О порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

9.1. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике

Оценочные и методические материалы, типовые оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости приведены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик; в полном объеме оценочные и методические материалы, оценочные средства представлены в учебно-методических материалах (далее – УММ) по дисциплинам (модулям).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) и практике входит в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или рабочей программы практики и включает в себя:

– перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

– описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

– типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

– методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине / практике разработаны на основе индикаторов достижения компетенций, закрепленных за дисциплиной / практикой.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике соответственно в рабочей программе дисциплины (модуля) или рабочей программе практики определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные и методические материалы, типовые оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся приведены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик; в полном объеме оценочные и методические материалы, оценочные средства представлены в УММ по дисциплинам (модулям).

В рамках реализации индивидуальных учебных планов инвалидов и лиц с ОВЗ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам создаются фонды оценочных средств, учитывающие индивидуальные особенности этой категории лиц. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и государственной итоговой аттестации данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

9.2 Программа государственной итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя требования к выпускной квалификационной работе и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации представлен в программе государственной итоговой аттестации и включает в себя:

– перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;

– описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

– типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

– методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Оценочные средства для государственной итоговой аттестации разработаны на основе индикаторов достижения компетенций, включенных в образовательную программу и приведены в программе государственной итоговой аттестации.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы представлены в положении П 02.032.

Сведения о результатах государственной итоговой аттестации по образовательной программе представлены в разделе 5 приложения 1.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться 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 (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.