**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ С.В. Дрожжина
31.08.2023 г.

# ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ**
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

**ПРОФИЛЬ**
ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -**
БАКАЛАВРИАТ

Донецк – 2023

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО
**ПРОФИЛЮ**
ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

| | | |
|---|---|---|
| И.о. зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела | _____ | Я.В. Дегтярева |
| Доцент кафедры сервиса и гостиничного дела | _____ | Е.В. Куценко |
| Доцент кафедры сервиса и гостиничного дела | _____ | А.В. Полякова |
| Старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела | _____ | В.В. Дыбок |

Рассмотрено на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
(протокол № 1 от 30.08. 2023 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
(протокол № 1 от 30.08.2023 г.)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом совете Университета
(протокол № 1 от 31.08. 2023 г.)

Председатель _____ Л.В. Крылова

© Коллектив авторов, 2023
© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2023

# СОДЕРЖАНИЕ

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ** **5**
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) **5**
1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы бакалавриата **5**
1.3. Перечень сокращений **7**
**РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ** **7**
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников **7**
2.1.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника **7**
2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников **8**
2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников **8**
2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам) **8**
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО **11**
2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами **12**
**РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО** **12**
3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО **12**
3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю Гостинично-ресторанное дело **13**
3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки **13**
3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ **13**
3.5. Объем (трудоемкость) программы **13**
3.6. Формы обучения **13**
3.7. Срок получения образования **14**
3.8. Язык реализации программы **14**
3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (*при наличии)* **14**
3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий *(при наличии)* **14**
3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья *(при наличии)* **14**
**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО** **14**
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части **14**

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения **15**
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения **19**
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения *(при наличии)* **21**
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения **23**
4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО **26**
**РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВПО** **26**
5.1. Структура и объем программы **26**
5.2. Объем обязательной части образовательной программы **26**
5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса **28**
5.3.1. Учебный план **28**
5.3.2. Календарный учебный график **28**
5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) **29**
5.3.4. Программы практик **29**
5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) и практике **29**
5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации **30**
**РАЗДЕЛ6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО** **31**
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата **31**
6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО **31**
6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО **32**
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО **41**
6.3. Характеристика социально-культурной среды ДОННУЭТ, обеспечивающей формирование универсальных компетенций **42**
6.4. Рабочая программа воспитания **44**
6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО **45**
**РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ** **46**
**ПРИЛОЖЕНИЯ** **48**

# РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования (ОПОП ВО)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – ДОННУЭТ) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ДОННУЭТ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессиональных стандартов.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-методических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, программ учебных дисциплин (модулей), рабочих программ учебных дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

**1.2. Нормативные правовые документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата (магистратуры, специалитета)**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют;

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки Гостиничное дело (уровень - бакалавриат), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515 (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской

Федерации от 8 февраля 2021 г. № 82 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – магистратура по направлениям подготовки»; *(для программ магистратуры)*

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки»; *(для программ бакалавриата)*

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»; *(для программ бакалавриата и специалитета)*

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 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» с изменениями внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. № 1065;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 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» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502 и от 27.03.2020 г. № 490;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного

учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом науки и высшего образования Российской Федерации от 23.03.2023 г. № 344;

– локальные акты ДОННУЭТ

**1.3. Перечень сокращений**

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ИСУОО – информационная система управления образовательной организацией;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

## РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

### 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

#### 2.1.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника

Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности, в которых могут работать выпускники, освоившие программу бакалавриата:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются: деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, и деятельность организаций общественного питания.

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

**2.1.2. Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников**

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

организационно-управленческий;
технологический;
сервисный;
проектный;
исследовательский.

**2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников**

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

– гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,

– предприятия питания,

– гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,

– технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы,

– потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,

– первичные трудовые коллективы.

**2.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

| Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) | Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости) |
|---|---|---|---|
| **33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое** | Организационно-управленческий | – управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания; | гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, |

| Область профессиональ-ной деятельности (по Реестру Минтруда) | Типы задач профессиональ-ной деятельности | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости) |
|---|---|---|---|
| **обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)** | | – управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг<br>– обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания | гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, первичные трудовые коллективы; |
| | Технологический | – разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики;<br>– применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта | гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и |

| Область профессиональ-ной деятельности (по Реестру Минтруда) | Типы задач профессиональ-ной деятельности | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости) |
|---|---|---|---|
| | | | ключевые ценности, первичные трудовые коллективы; |
| | Проектный | – проектирование и разработка гостинично-ресторанных продуктов;<br>– разработка и реализация проектов, направленных на развитие предприятий размещения и питания;<br>– разработка и реализация бизнес-планов по созданию новых предприятий и дальнейшему развитию объектов гостинично-ресторанной индустрии; | гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, |
| | Сервисный | – обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами;<br>– обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений.<br>– обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания; | гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая |

| Область профессиональ-ной деятельности (по Реестру Минтруда) | Типы задач профессиональ-ной деятельности | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости) |
|---|---|---|---|
| | | | документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности, первичные трудовые коллективы; |
| | Исследователь-ский | – применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства;<br>– применение прикладных методов исследовательской деятельность в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителя<br>– участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности. | гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности, |

## 2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

| N 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.) | | |
| 1. | 33.007 | Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395) |
| 2. | 33.008 | Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510) |

### 2.4. Описание трудовых функций (ОТФ) в соответствии с профессиональными стандартами

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, представлен в Приложении 1.

## РАЗДЕЛ 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

### 3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области сервиса, оказания услуг населению (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) посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбию, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, дружелюбию, развитию общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

– формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области сервиса, оказания услуг населению (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);

– формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;

– обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;

– обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело,

профилю Гостинично-ресторанное дело основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

– направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;

– обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

– практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

– формирование готовности выпускников ДОННУЭТ к активной профессиональной и социальной деятельности.

**3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю Гостинично-ресторанное дело**

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

**3.3. Направленность (профиль, магистерская программа, специализация) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)**

Профиль программы бакалавриата в рамках направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело: Гостинично-ресторанное дело.

**3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы бакалавриата направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело – бакалавр.

**3.5. Объем (трудоемкость) программы**

Объем образовательной программы составляет **240 з.е.** вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

**3.6. Формы обучения**

Формы обучения по образовательной программе бакалавриата – очная, заочная.

Использование сетевой формы обучения реализации образовательной программы *нет .*

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *да*.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.7. Срок получения образования

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

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

в заочной форме обучения увеличивается не менее, чем на 6 месяцев и не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

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

### 3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской федерации – русском языке.

### 3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы *не реализуется*

### 3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий *(при наличии)*

Часть учебных дисциплин реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на платформе *Moodle*.

### 3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Основная образовательная программа 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостинично-ресторанное дело частично адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

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

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой бакалавриата:

универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области (*областях*) профессиональной деятельности: 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).

### 4.1.1. 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 | ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.<br>ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.<br>ИДК-3$_{УК-1}$ Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.<br>ИДК-4$_{УК-1}$ Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.<br>ИДК-5$_{УК-1}$ Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи. |
| Разработка и реализация проектов | УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.<br>ИДК-2$_{УК-2}$ Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.<br>ИДК-3$_{УК-2}$ Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.<br>ИДК-4$_{УК-2}$ Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта. |
| Командная работа и лидерство | УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль | ИДК-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. |

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| | в команде | ИДК-2$_{УК-3}$ Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).<br>ИДК-3$_{УК-3}$ Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.<br>ИДК-4$_{УК-3}$Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд. |
| Коммуникация | УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке | ИДК-1$_{УК-4}$ Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.<br>ИДК-2$_{УК-4}$ Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.<br>ИДК-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.<br>ИДК-4$_{УК-4}$ Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.<br>ИДК-5$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно. |

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| Межкультурное взаимодействие | УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | ИДК-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.<br>ИДК-2$_{УК-5}$ Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.<br>ИДК-3$_{УК-5}$ Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.<br>ИДК-4$_{УК-5}$ Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.<br>ИДК-5$_{УК-5}$ Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера. |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбе-режение) | УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | ИДК-1$_{УК-6}$ Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.<br>ИДК-2$_{УК-6}$ Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.<br>ИДК-3$_{УК-6}$ Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.<br>ИДК-4$_{УК-6}$ Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а |

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| | | также относительно полученного результата.<br>ИДК-5$_{УК-6}$ Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков. |
| | УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | ИДК-1$_{УК-7}$ Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни<br>ИДК-2$_{УК-7}$ Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. |
| Безопасность жизнедеятельности | УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | ИДК-1$_{УК-8}$ Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.<br>ИДК-2$_{УК-8}$ Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.<br>ИДК-3$_{УК-8}$ Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.<br>ИДК-4$_{УК-8}$ Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | ИДК-1$_{УК-9}$ Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике.<br>ИДК-2$_{УК-9}$ 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 риски. |
| Гражданская позиция | УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в | ИДК-1$_{УК-10}$ Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней.<br>ИДК-2$_{УК-10}$ Планирует, организует и проводит |

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| | профессиональной деятельности | мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма и коррупции в обществе.<br>ИДК-3$_{УК-10}$ Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму, коррупции. |

### 4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Категория общепрофес-сиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|---|---|
| Технологии | ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | ИДК-1$_{ОПК-1}$ Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания.<br>ИДК-2$_{ОПК-1}$ Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело.<br>ИДК-3$_{ОПК-1}$ Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания |
| Управление | ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ИДК-2$_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ИДК-3$_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| Качество | ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | ИДК-1$_{ОПК-3}$ Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.<br>ИДК-2$_{ОПК-3}$ Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.<br>ИДК-3$_{ОПК-3}$ Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000. |

| Категория общепрофес-сиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|---|---|
| Маркетинг | ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИДК-1$_{ОПК-4}$ Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.<br>ИДК-2$_{ОПК-4}$ Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий.<br>ИДК-3$_{ОПК-4}$ Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет. |
| Экономика | ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ИДК-1$_{ОПК-5}$ Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания.<br>ИДК-2$_{ОПК-5}$ Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.<br>ИДК-3$_{ОПК-5}$ Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности. |
| Право | ОПК-6. Способен применять законодательство ДНР, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ИДК-1$_{ОПК-6}$ Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области.<br>ИДК-2$_{ОПК-6}$ Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности.<br>ИДК-3$_{ОПК-6}$ Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания.<br>ИДК-4$_{ОПК-6}$ 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 | ИДК-1$_{ОПК-7}$ Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты ДНР в области безопасного обслуживания.<br>ИДК-2$_{ОПК-7}$ Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер.<br>ИДК-3$_{ОПК-7}$ Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности. |
| Информационно-коммуникацион-ные технологии для профессиональной | ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных | ИДК-1$_{ОПК-8}$ Использует соответствующие содержанию профессиональных задач современные цифровые информационные технологии, основываясь на принципах работы. |

| Категория общепрофес-сиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|---|---|
| деятельности | технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ИДК-2$_{ОПК-8}$ Понимает принципы работы современных цифровых информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач. |

### 4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Задача ПД | Объект или область знания | Категория профессио-нальных компетенций | Код и наименование профессио-нальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|---|
| Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий | | | | | |
| Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания; Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания. | Управление | ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания | ИДК-1$_{ПКО-1}$ Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение.<br>ИДК-2$_{ПКО-1}$ Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале.<br>ИДК-3$_{ПКО-1}$ Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.<br>ИДК-4$_{ПКО-1}$ Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса. | ПС "Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц"<br>ПС "Руководитель предприятия питания" |
| Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации предприятия питания. | Управление | ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания | ИДК-1$_{ПКО-2}$ Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).<br>ИДК-2$_{ПКО-2}$ Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.<br>ИДК-3$_{ПКО-2}$ Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля.<br>ИДК-4$_{ПКО-2}$ Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка.<br>ИДК-5$_{ПКО-2}$ Осуществляет | ПС "Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц"<br>ПС "Руководитель предприятия питания" |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. | |
| Тип задач профессиональной деятельности – Технологический | | | | | |
| Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Технологии | ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта | ИДК-1$_{ПКО-3}$ Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий.<br>ИДК-2$_{ПКО-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания.<br>ИДК-3$_{ПКО-3}$ Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Проектный | | | | | |
| Проектирование гостинично-ресторанных продуктов | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Проектная деятельность | ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания | ИДК-1$_{ПКО-4}$ Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования.<br>ИДК-2$_{ПКО-4}$ Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности.<br>ИДК-3$_{ПКО-4}$ Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом.<br>ИДК-4$_{ПКО-4}$ Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный | | | | | |
| Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания | Сервис | ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания | ИДК-1$_{ПКО-5}$ Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.<br>ИДК-2$_{ПКО-5}$ Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания.<br>ИДК-3$_{ПКО-5}$ Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества | ПС "Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц"<br>ПС "Руководитель предприятия питания"<br>Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | гостинично-ресторанного продукта. | |
| Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский | | | | | |
| Применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителя | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт Потребители Персонал | Научно-исследовательская деятельность | ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства | ИДК-1$_{ПКО-6}$ Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей.<br>ИДК-2$_{ПКО-6}$ Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания.<br>ИДК-3$_{ПКО-6}$ Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации | Анализ отечественного и зарубежного опыта |

## 4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Задача ПД | Объект или область знания | Категория профессиональных компетенций | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|---|
| Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий | | | | | |
| Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, | Экономика | ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений | ИДК-1$_{ПК-1}$ Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений.<br>ИДК-2$_{ПК-1}$ Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг.<br>ИДК-3$_{ПК-1}$ Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений.<br>ИДК-4$_{ПК-1}$ Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Технологический | | | | | |
| Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно- | Гостиницы и другие средства размещения, включая | Маркетинг | ПК-2.Способен к организации продаж гостинично-ресторанного | ИДК-1$_{ПК-2}$ Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта.<br>ИДК-2$_{ПК-2}$Принимает участие в | Анализ отечественного и зарубежного опыта |

| Задача ПД | Объект или область знания | Категория профессио-нальных компетенций | Код и наименование профессио-нальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|---|
| курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики | санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | | продукта на основе современных рыночных технологий | разработке ценовой и сбытовой политики предприятия. ИДК-3$_{ПК-2}$Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий. | |
| Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Маркетинг | ПК-3.Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационн ых технологий | ИДК-1$_{ПК-3}$ Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей. ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4$_{ПК-3}$ Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Проектный | | | | | |
| Проектирование гостинично-ресторанных продуктов | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт | Проектная деятельность | ПК-4. Готов самостоятельн о находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта | ИДК-1$_{ПК-4}$ Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта. ИДК-2$_{ПК-4}$ Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3$_{ПК-4}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный | | | | | |
| Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованным и сторонами; Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания | Сервис | ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов | ИДК-1$_{ПК-5}$ Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2$_{ПК-5}$ Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству | ПС "Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания" |

| Задача ПД | Объект или область знания | Категория профессио-нальных компетенций | Код и наименование профессио-нальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|---|
| историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений. | | | потребителей и применением клиенториентированных технологий | сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3$_{ПК-5}$ Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания | Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов |
| Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский | | | | | |
| Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, продукт Потребители | Научно-исследова-тельская деятельность | ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг | ИДК-1$_{ПК-6}$ Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2$_{ПК-6}$ Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3$_{ПК-6}$ Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, продукт Потребители | Научно-исследова-тельская деятельность | ПК-7. Способен использовать знание основных методов искусственного интеллекта в последующей профессио-нальной деятельности в качестве научных сотрудников, преподавателей образовательных организаций высшего образования, инженеров, технологов | ИДК-1$_{ПК-7}$ Знает основные методы искусственного интеллекта. ИДК-2ПК-$_{ПК-7}$ Понимает принципы построения и работы систем искусственного интеллекта и применяет их для решения задач профессиональной деятельности. | Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства | Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, | Научно-исследова-тельская деятельность | ПК-8. Способен выявить естественнона-учную сущность проблем, возни-кающих в ходе профессио-нальной деятельности в | ИДК-1$_{ПК-8}$ Анализирует проблему, выявляя ее естественнонаучную сущность, и выделяет базовые составляющие. ИДК-2 $_{ПК-8}$ Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для моделирования и анализа сложных естественных и | Анализ отечественного и зарубежного опыта |

| Задача ПД | Объект или область знания | Категория профессио-нальных компетенций | Код и наименование профессио-нальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|---|
| | продукт Потребители | | области моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем | искусственных систем. | |

### 4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО в части результатов освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2,3

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

### 5.1. Структура и объем программы

| Структура программы | | Объем программы и ее блоков в з.е. |
|---|---|---|
| **БЛОК 1** | Дисциплины (модули) | *не менее 180 з.е.* |
| | Обязательная часть: | 123 з.е. |
| | Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений | 78 з.е. |
| **БЛОК 2** | Практика | *не менее 30 з.е.* |
| | Обязательная часть: | 30 з.е. |
| | Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений | |
| **БЛОК 3** | Государственная итоговая аттестация: | *не менее 9 з.е.* |
| | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | 1,5 з.е. |
| | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | 7,5 з.е. |
| **Объем программы** | | **240 з.е.** |

### 5.2. Объем обязательной части образовательной программы

| Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы (в том числе регламентируемые ФГОС ВО) | Объем в з.е./% |
|---|---|
| ***1. Дисциплины, указанные в ФГОС ВО*** | |
| История России | 4,00 з.е/1,97 |
| Основы российской государственности | 2,00 з.е/0,83 |
| Основы охраны труда | 3,00 з.е/1,25 |

| Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы (в том числе регламентируемые ФГОС ВО) | Объем в з.е./% |
|---|---|
| Правоведение | 3,00 з.е/1,25 |
| Естественнонаучная картина мира | 3,00 з.е/1,25 |
| Иностранный язык | 7,00 з.е/2,92 |
| Русский язык и культура речи | 6,00 з.е/2,5 |
| Психология | 3,00 з.е/1,25 |
| Экономическая теория | 3,00 з.е/1,25 |
| Высшая и прикладная математика | 4,00 з.е/1,97 |
| Информатика | 3,00 з.е/1,25 |
| Философия | 4,00 з.е/1,97 |
| Безопасность жизнедеятельности | 2,00 з.е/0,83 |
| Физическая культура и спорт | 2,00 з.е/0,83 |
| Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | - |
| Политология | 3,00 з.е/1,25 |
| Интеллектуальная собственность | 3,00 з.е/1,25 |
| Социология | 2,00 з.е/0,83 |
| Второй иностранный язык (профессиональной направленности) | 8,00 з.е/3,33 |
| Основы научных исследований | 3,00 з.е/1,25 |
| Гостиничный и ресторанный менеджмент | 6,00 з.е/2,5 |
| Маркетинг | 4,00 з.е/1,97 |
| Организация гостиничного хозяйства | 10,00 з.е/4,17 |
| Экономика предприятия | 3,00 з.е/1,25 |
| Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве | 3,00 з.е/1,25 |
| Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии | 3,00 з.е/1,25 |
| Организация работы предприятий питания | 9,00 з.е/3,75 |
| Стандартизация, сертификация и метрология | 3,00 з.е/1,25 |
| Организация и управление в индустрии гостеприимства | 3,00 з.е/1,25 |
| Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства | 4,00 з.е/1,97 |
| Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания | 4,00 з.е/1,97 |
| Проектирование гостиничной деятельности | 3,00 з.е/1,25 |
| Учебная (ознакомительная) практика | 6,00 з.е/2,5 |
| Производственная (организационная) практика | 9,00 з.е/3,75 |
| Производственная (управленческая) практика | 9,00 з.е/3,75 |
| Производственная (преддипломная) практика | 6,00 з.е/2,5 |
| *Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации* | 153 з.е. / 63,75 % |
| *Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками* | *не предусмотрено ФГОС ВО* |

**5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета ДОННУЭТ, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

**5.3.1. Учебный план**

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин(модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули») указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля, магистерской программы, специализации).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций (*при наличии*) и (или) профессиональных компетенций, установленных разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостинично-ресторанное дело содержит элективные дисциплины (модули), в объеме 11,55 з.е.

Образовательная программа бакалавриата содержит факультативные дисциплины (модули), в объеме 6 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы бакалавриата.

**5.3.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

**5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

В целях организации и проведения учебного процесса по программе бакалавриата разработаны и утверждены 71 рабочая программа учебных дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Программами учебных дисциплин по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело.

**5.3.4. Программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Обязательной частью Блока 2 «Практика», образовательной программы предусмотрены следующие типы учебной практики:

1. Учебная (ознакомительная) практика – 6 з.е., направленные на формирование УК-1-10.

Обязательной частью Блока 2 «Практика», образовательной программы предусмотрены следующие типы производственной практики:

1. Производственная (организационная) практика – 9 з.е.;
2. Производственная (управленческая) практика – 9 з.е.
3. Производственная (преддипломная) практика – 6 з.е., направленные на формирование УК-1-10; ОПК – 1-8, ПКО- 1-6, ПК-1-8.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652.

**5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике**

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами ДОННУЭТ.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В

ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Рубежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля, которые внесены преподавателем учебной дисциплины (модулю) в подсистему ИСУОО «Единый электронный журнал» накануне рубежного контроля. Программный продукт ИСУОО автоматически определяет общую сумму баллов за все виды учебной деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, прохождения практик и осуществляется в соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов и зачетов, аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике ДОННУЭТ определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

### 5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 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» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502 и от 27.03.2020 г. № 490;

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата (магистратуры, специалитета) включает государственный экзамен, а также подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования

к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена, а также требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

### 6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

#### 6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело соответствует требованиям ФГОС ВО.

Помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО бакалавриата, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации:

4 специально оборудованных мультимедийными демонстрационными комплексами лекционных аудиторий;

26 аудиторий для проведения занятий семинарского и практического типа;

6 лингафонных кабинетов;

6 компьютерных классов с выходом в Интернет на 120 посадочных мест;

2 аудитории для выполнения научно-исследовательской работы (курсового проектирования);

6 аудиторий для самостоятельной работы обучающихся, с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду ДОННУЭТ для каждого обучающегося, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин;

2 учебные специализированные лаборатории и кабинета, оснащенных лабораторным оборудованием: обеденные столы, барная стойка, кресла, кровати, тумбочки, журнальный столик, шкаф, зеркало, барный холодильник;

1 специализированная библиотека с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду ДОННУЭТ для каждого обучающегося.

Материально-техническая база ДОННУЭТ соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В ДОННУЭТ имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно – на 3 учебный корпус – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений ДОННУЭТ. Технологическая сеть ДОННУЭТ постоянно модернизируется и расширяется.

ДОННУЭТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело.

Состав программного обеспечения определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 30 точками доступа во всех корпусах ДОННУЭТ.

**6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО**

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- выписка из рабочего учебного плана по направлению подготовки (специальности)
- программа учебной дисциплины;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- календарно-тематический план учебной дисциплины
- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- средства диагностики (оценочные материалы) по учебной дисциплине
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой;
- комплект экзаменационных материалов.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилем Гостинично-ресторанное дело.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд ДОННУЭТ включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями науки и практики в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает 1321355 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 642 270 документов.

Электронные документы насчитывают 740 254 документов, в т.ч. 61169 электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 45,3 %, учебная литература – 45,0 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 7 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей ДОННУЭТ, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.01.2023 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3939 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7127 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки более 23,3 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными ДОННУЭТ, среди них 1536 учебников и учебных пособий, 6612 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с

1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей ДОННУЭТ.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в ДОННУЭТ, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 12561 документов.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс ДОННУЭТ внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД электронных выпускных квалификационных работ насчитывает 4961электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 28,3 тыс. пользователей, которым выдается более 450,5 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в ДОННУЭТ применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются ЭК и Web-каталог Научной библиотеки. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования малообеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность», разработанный на базе ЭБС IPRsmart, в который введены все учебные дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры. К учебным дисциплинам прикреплено более 55 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам ДОННУЭТ.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 58 компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть ДОННУЭТ, из них 22 компьютеров – АРМ библиотекарей, 36 компьютеров – АРМ пользователей; 3 сканера для сканирования текстов; 6 принтеров, из них 4 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 2

сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами ДОННУЭТ, обеспечена в Научной библиотеке учебно-методическими документами ведущих российских авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 582,2 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченостью образовательного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и электронным библиотекам ведущих научных издательств и ведущих университетов России: ЭБС IPRsmart, ЭБС «Лань», СЕБ «Лань», ЭБС « Book on lime», Университетская библиотека «ONLINE», «Polpred.com», «Информио», Медиакомплек «Русская история», электронной библиотеке НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина РЭУ им. Плеханова, ЭБ БИК Финансового университета при Правительстве Российской Федерации, ЭБ Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова Южного Федеральная Университета, БД РЖ Машиностроение. Оборудование пищевой промышленности, БД «ВНТИД, eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 70 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекции и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементах Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки ДОННУЭТ.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность ДОННУЭТ):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая**

**система** ЭБС «UNILIB UC» Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС «UNILIB UC» и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **Электронный каталог АБИС «UNILIB UC»** предоставляет информацию о 581,2 тыс. собственных печатных и 61,2 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах по локальной сети ДОННУЭТ;

- **Web-каталог**. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность удаленного доступа к информационным ресурсам Научной библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в Научную библиотеку, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;

- **полнотекстовая база данных «Учебно-методические документы преподавателей ДОННУЭТ»**. Объем БД - 8356 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных «Периодические издания ДОННУЭТ»**. Объем БД – 65 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ДОННУЭТ»**. Объём БД - 413 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин».** Объем БД – 7127 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Авторефераты диссертаций, защищенных в ДОННУЭТ».** Объем БД – 397 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ДОННУЭТ».** Объем БД - 3939 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ДОННУЭТ».** Объем БД - 4961 документов. Условия доступа:

автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

- **полнотекстовая БД «Стандарты».** Объем БД – 2738 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Патенты».** Объем БД - 146 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа».** Объем БД – 10587 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Законы ДНР».** Объем БД – 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки.

**Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:**

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRsmart** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 170 тыс. документов, в т.ч. более 52,7 – учебных и научных документов по различным дисциплинам, более 30,8 тыс. научных документов, более 16,2 тыс. наименований российских и зарубежных журналов, более 32,0 тыс. аудио и видео документов, 69,4 тыс. документов из фондов Российских библиотек. Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования. Регистрация – по IP-адресам в локальной сети ДОННУЭТ или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей.

- **электронная библиотечная система** «ЛАНЬ». Объем базы: более 87,1 тыс. документов. Пользователям доступны классические научные труды, электронные учебные издания, электронные версии периодических изданий в тематических разделах: экономика и менеджмент, право, социально-гуманитарные науки, сельское хозяйство, технологии легкой промышленности и пищевых производств. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей;

- **сетевая электронная библиотека издательства «Лань».** В рамках участия ДОННУЭТ в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 58,5 тыс. наименований учебных и научных документов от ведущих вузов Российской Федерации. Данный проект объединяет в своем фонде учебную и научную литературу, изданную вузами-участниками, для совместного бесплатного использования. На платформе СЭБ «ЛАНЬ» размещено 117 учебных документов преподавателей ДОННУЭТ.

Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей.

- **электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»**. Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 130 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ.

- **электронная библиотека Научно-информационного библиотечного центра имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова.** В соответствии с Соглашением о взаимодействии с «Российским экономическим университетом имени Г.В. Плеханова» пользователям ДОННУЭТ предоставлен доступ к электронным ресурсам электронной библиотеки НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина.

Электронные ресурсы представлены коллекцией электронных версий изданий современной научной, учебной и научно-методической литературы и периодических изданий издательства РЭУ имени Г.В. Плеханова, а также редкими книгами и периодическими изданиями из библиотечного фонда в количестве 2388 изданий, из них: научные издания – 159 док.; периодика – 265 док.; Плехановские чтения – 123 док.; Труды Вольного экономического общества – 36 док.; учебные издания – 699 док.; тематические коллекции – 1106 док. Электронные ресурсы предназначены для online-чтения текстов (без возможности скачивания). Доступ к электронным ресурсам осуществляется по логину и паролю.

- **электронная библиотека Библиотечно-информационного комплекса Финансового института при Правительстве РФ -** информационная система, обеспечивающая формирование и хранение материалов учебного, учебно-методического, научного и другого назначения в электронном виде, содержат монографии, учебную и учебно-методическую литературу, диссертации и авторефераты, научные статьи из периодических изданий и другие материалы, опубликованные издательством Финансового университета. Объем базы более 36,5 тыс. документов. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ.

- **электронная библиотека Зональной научной библиотеки имени Ю.А. Жданова Южного федерального университета** - предоставляет доступ к коллекциям учебных и научных ресурсов, изданных ЮФУ. Объем базы более 20,4 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **средство массовой информации «Информио» -** единое образовательное пространство профессионального образования России.

Содержит более 5 тысяч документов: рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); учебно-методическое сопровождение различных видов учебной деятельности обучающихся; документационное сопровождение системы менеджмента качества образовательной организации; программы сопровождения первокурсников в адаптационный период; учебники, учебные и учебно-методические пособия (УМК дисциплин, модулей), разработанные педагогическими работниками;

Представлено более 6 тысяч публикаций, содержащих авторские статьи, методические разработки, учебно-исследовательские публикации студентов, интервью с ведущими сотрудниками образовательных организаций и экспертами в области образования. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **медиакомплекс «Русская история»** состоит из книжной библиотеки, галереи картин исторической тематики, музейных экспонатов и архива видео по исторической тематике. Среди основных возможностей комплекса – возможность одновременного поиска книг, картин, экспонатов и видео по ключевому слову. Объем – более 2700 книг, включая дореволюционные издания, научную и учебную литературу, альбомы исторической живописи и иные издания, необходимые при проведении уроков истории, краеведческих мероприятий, а также патриотического воспитания молодежи. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **электронная библиотечная система «Book on Lime»** издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ) содержит электронные учебники, учебно-методические пособия, монографии, сборники и статьи преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья. Для преподавателей, есть возможность размещения и публикации своих работ. Электронной публикации присваивается ISBN и размещается в РИНЦ. Сервис для онлайн обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Объем базы более 1,5 тыс. электронных документов. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ;

- **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных, которая содержит тысячи электронных книг, 1,5 млн. деловых статей, интернет-сервисы, архив важных публикаций, мониторинг промышленности и услуг в России и за рубежом, 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет, каталог ведущих официальных сайтов по странам и отраслям. Рубрикатор базы данных охватывает: 53 отрасли; 600 источников; 9 федеральных округов Российской Федерации; 235 стран и территорий; статьи и интервью 7000 первых лиц. Регистрация по IP-адресам в локальной сети ДОННУЭТ или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей.

- электронная библиотека **eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 38 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 7900 российских научно-технических журналов, из которых свыше 6646 – в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бессрочно;

- база данных «**Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)**» - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изоиздания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Оъем БД: 5,5 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный.

- **база данных «Киберленинка»** - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы - 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

- **справочно-правовая система «Кодекс»** - крупнейшая база законодательных и справочных данных. Объем - более 12 миллионов документов. Справочно-правовая система «Кодекс» имеет удобный интерфейс, организованное рабочее пространство, свой фильтр, поисковую систему, пространство для размещения рабочих папок пользователя, сохраняет историю документов, изменяет информационные иконки в соответствии с актуальным статусом файла. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ДОННУЭТ.

- **информационно-справочная система «Техэксперт»** - справочная система, предоставляющая нормативно-техническую нормативно-правовую информацию в сегменте «бизнес для бизнеса», система охватывает практически все регионы России и является одной из крупнейших российских сетей. Системы «Техэксперт» включает в себя следующие виды информации:

– нормативно-техническую документацию – ГОСТ, СНиП, СанПин, ВСН, РД, РДС, СП, ГЭСН, СТО и др., устанавливающую комплексы норм, правил, требований для определенных областей экономики;

– нормативно-правовые акты различных органов государственной власти Российской Федерации;

– технологическую и справочную информацию (типовые технологические карты, типовые проекты производства работ и материалы для разработки собственных проектов, формы строительной документации, словари определений, практику разрешения споров и многое другое);

– в некоторые продукты, помимо вышеперечисленного, включены материалы конференций и семинаров, календари мероприятий, книги или периодические издания.

Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ДОННУЭТ.

Всем обучающимся Научная библиотека обеспечивает удаленный доступ, в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками ДОННУЭТ. Для подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело привлекаются специалисты в области сервиса, гостинично-ресторанного-дела, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ДОННУЭТ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 10 процентов численности педагогических работников ДОННУЭТ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности

Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

**6.3. Характеристика социально-культурной среды ДОННУЭТ, обеспечивающей формирование универсальных компетенций**

В ДОННУЭТ создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Российской Федерации, Донецкой Народной Республики и т.п..

ДОННУЭТ постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти.

Международная деятельность ДОННУЭТ развивается по следующим направлениям:

– обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей ДОННУЭТ;

– обмен учеными, научной и технической информацией;

– разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,

– повышение квалификации научно-педагогических работников,

– участие в спортивных соревнованиях;

– участие в международных профессиональных ассоциациях и объединениях;

– эффективное представление ДОННУЭТ в региональных и глобальных рейтингах и др.

В период с 2014 г. по 2023 г. были заключены двусторонние договоры

(соглашения) о сотрудничестве с 80 образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- Оренбургский институт путей сообщения – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный университет путей сообщения;
- ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»;
- ФГБОУ «Саратовский Национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»;
- ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»;
- ФГБОУВПО «Ухтинский государственный технический университет»;
- ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»;
- 4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия,
- 1 договор с университетом Республики Таджикистан,
- 1 договор с Республикой Беларусь и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных и интеграционных связей ДОННУЭТ предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей ДОННУЭТ, а также участие в

международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров и повышение квалификации (offline и online) на базах университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленную на получение опыта и выработку устойчивых партнерских связей.

### 6.4. Рабочая программа воспитания

Воспитательная работа осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе Рабочей программы воспитания в Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

Воспитательная работа в ДОННУЭТ является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в Университете являются:

1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
4) работа в общежитиях;
5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;
- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов ДОННУЭТ и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;
- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;
- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;

- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;
- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;
- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;
- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;
- развитие сотрудничества с социальными партнерами;
- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В ДОННУЭТ действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директоры институтов /деканы факультетов и председатель студенческого научного общества ДОННУЭТ. Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в Университете, принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов ДОННУЭТ.

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива ДОННУЭТ, институтов /факультетов, Ученый совет ДОННУЭТ и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората ДОННУЭТ.

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДОННУЭТ».

Идеалом воспитания является духовно богатый, интеллигентный, гармонично развитый, высокообразованный социально активный человек, наделенный глубокой гражданской ответственностью, интеллектуально-творческими и физическими качествами, семейными и патриотическими чувствами, трудолюбием, гуманизмом, милосердием, справедливостью, взаимопомощью и коллективизмом.

### 6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата (магистратуры, специалитета) осуществляется в соответствии с Общими требованиями к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих высшее образование, молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения

государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 марта 2021 г. №209.

Определение значений составляющих базовых нормативов затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг осуществляется с учетом натуральных показателей трудовых, материальных и технических ресурсов, используемых для оказания государственной (муниципальной) услуги.

Значения натуральных показателей ресурсов устанавливаются нормативными правовыми актами Российской Федерации, в том числе нормативными правовыми актами органов государственной власти субъектов Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, а также межгосударственными, национальными (государственными) стандартами Российской Федерации, строительными нормами и правилами, санитарными нормами и правилами, стандартами, порядками и регламентами оказания государственных (муниципальных) услуг.

## РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в ДОННУЭТ:

1. Порядок организации учебного процесса в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-97/УН от 13.01.2023 г. – редакция 9).
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-145/УН от 23.01.2023 г. – редакция 3).
3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2-160/УН от 26.12.2018 г.)
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019 г.)
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018 г.)
6. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).
7. Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.)
8. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).
9. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и

в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019 г.)

10. Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).

11. Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 17.03.2023 г.)

12. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 13.02.2023 г.)

13. Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018 г.)

14. Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019 г.)

15. Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019 г.)

16. Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019 г.)

17. Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019 г.).

Приложение 1

**Перечень**
**обобщенных трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)**

| Код и наименование профессионального стандарта | Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| **33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** | B | Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | 6 | Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | B/01.6 | 6 |
| | | | | Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | B/02.6 | 6 |
| | | | | Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | B/03.6 | 6 |
| **33.008 Руководитель предприятия питания** | B | Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания | 6 | Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | B/01.6 | 6 |
| | | | | Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | B/02.6 | 6 |
| | | | | Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | B/03.6 | 6 |

Приложение 2

**Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО к учебному плану подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело**

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ОПК-8 |
| **Блок 1 Дисциплины (модули)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Обязательная часть*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.01.01 | История России | ИДК-1-5 | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.01.02 | Основы российской государственности | | | | | ИДК-1,2,4,5 | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.02 | Основы охраны труда | | | | | | | ИДК-1,2 | ИДК-1-4 | | | | | | | | | ИДК-1-3 | |
| Б1.О.03 | Правоведение | | ИДК-1-4 | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | ИДК-1-4 | | |
| Б1.О.04 | Естественнонаучная картина мира | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.05 | Иностранный язык | ИДК-1-5 | | | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.06 | Русский язык и культура речи | ИДК-1-5 | | | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.07 | Психология | ИДК-1-5 | | ИДК-1-4 | | | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.08 | Экономическая теория | ИДК-1-5 | | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | ИДК-1-3 | | | |
| Б1.О.09.01 | Высшая и прикладная математика | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.09.02 | Информатика | ИДК-1,2,5 | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | ИДК-1-2 |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ОПК-8 |
| Б1.О.10 | Философия | ИДК-1-5 | | | | ИДК-1-3 | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.11 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | |
| Б1.О.12.01 | Физическая культура и спорт | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.12.02 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.13 | Политология | ИДК-1-5 | | | | ИДК-1-3 | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | |
| Б1.О.14 | Интеллектуальная собственность | | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.15 | Социология | ИДК-1,3,4 | | ИДК-1 | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.16 | Второй иностранный язык (профессиональной направленности) | ИДК-1-5 | | | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.17 | Основы научных исследований | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.18 | Гостиничный и ресторанный менеджмент | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | |
| Б1.О.19 | Маркетинг | | | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | |
| Б1.О.20 | Организация гостиничного хозяйства | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | |
| Б1.О.21 | Экономика предприятия | | | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | ИДК-1-3 | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ОПК-8 |
| Б1.О.22 | Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве | | | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | ИДК-1-3 | | | |
| Б1.О.23 | Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии | | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | |
| Б1.О.24 | Организация работы предприятий питания | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | |
| Б1.О.25 | Стандартизация, сертификация и метрология | | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | ИДК-1-4 | | |
| Б1.О.26 | Организация и управление в индустрии гостеприимства | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | ИДК-1-4 | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | |
| Б1.О.27 | Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства | | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | |
| Б1.О.28 | Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания | | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.29 | Проектирование гостиничной деятельности | | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Часть, формируемая участниками образовательных отношений*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.01 | Политэкономия | ИДК-1-5 | | | | ИДК-1-3 | | | | ИДК-1-2 | | | | | | | | | |
| Б1.В.02 | Риторика | ИДК-1-5 | | | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ОПК-8 |
| Б1.В.03 | Технология продукции ресторанного хозяйства | | | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | | | | |
| Б1.В.04 | Бухгалтерский учет | ИДК-1-5 | | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | | | | |
| Б1.В.05 | Макроэкономика | ИДК-1-5 | | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | | | | |
| Б1.В.06 | Микроэкономика | ИДК-1-5 | | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | | | | |
| Б1.В.07 | Графический дизайн в рекламе | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.08 | Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства | ИДК-1,2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.09 | Товароведение | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.10 | Организация SPA-услуг | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.11 | Углубленное изучение организации питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.12 | Организация работы сомелье | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.13 | Компьютерное технологическое проектирование | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.14 | Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле | | | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | | | | |
| Б1.В.15 | Компьютерная графика | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.16 | Ценообразование гостиничных услуг | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.17 | Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ОПК-8 |
| Б1.В.18 | Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве | | | | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.19 | Технологии гостиничной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.20 | PR-технологии в гостиничном бизнесе | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.21 | Национальный ресторанный сервис | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.22 | Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства | | | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Туризмоведение | | | | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Туристическое страноведение | | | | | ИДК-1-3 | | | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве | | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Инновационные конструкции зданий гостиниц | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Внешнеэкономическая деятельность | | ИДК-1-4 | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Международные экономические отношения | | ИДК-2,3 | | | | | | | ИДК-1-2 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Мировое гостиничное хозяйство | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Услуги гостиничных корпораций (цепей) | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ОПК-8 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Барное дело | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Организация услуг питания в номерах | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Международный туризм | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Музееведение и музейно-выставочное дело | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Рекреационные комплексы мира | | | | | ИДК-1-3 | ИДК-1-5 | | ИДК-1-4 | | | | | | | | | | |
| **Блок 2 Практика** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Часть, формируемая участниками образовательных отношений*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.01 (У) | Учебная (ознакомительная) практика | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-2 | ИДК-1-4 | | ИДК-1-3 | | | | | | | | |
| Б1.О.02 (П) | Производственная (организационная) практика | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-2 | ИДК-1-4 | ИДК-1-2 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК 1-2 |
| Б1.О.03 (П) | Производственная (управленческая) практика | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-2 | ИДК-1-4 | ИДК-1-2 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК 1-2 |
| Б1.О.04 (Пд) | Производственная (преддипломная) практика | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-2 | ИДК-1-4 | ИДК-1-2 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК 1-2 |
| **Блок 3 Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-2 | ИДК-1-4 | ИДК-1-2 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК 1-2 |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ОПК-8 |
| | (Организация гостиничного хозяйства, Организация работы предприятий питания, Гостиничный и ресторанный менеджмент, Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б3.02 | Подготовка к процедуре защите и защита выпускной квалификационной работы | ИДК-1-5 | ИДК-1-4 | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-5 | ИДК-1-2 | ИДК-1-4 | ИДК-1-2 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК 1-2 |
| **Факультативные учебные дисциплины** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФТД.01 | Сервисология | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | |
| ФТД.02 | Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | |
| ФТД.03 | Системы искусственного интеллекта | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Приложение 3

**Матрица соответствия обязательных и рекомендуемых профессиональных компетенций и составных частей ООП ВПО к учебному плану подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)**

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Обязательные профессиональные компетенции | | | | | | Рекомендуемые профессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | ПКО-1 | ПКО-2 | ПКО-3 | ПКО-4 | ПКО-5 | ПКО-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 |
| **Блок 1 Дисциплины (модули)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Обязательная часть*** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.01.01 | История России | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.01.02 | Основы российской государственности | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.02 | Основы охраны труда | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.03 | Правоведение | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.04 | Естественнонаучная картина мира | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.05 | Иностранный язык | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.06 | Русский язык и культура речи | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.07 | Психология | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.08 | Экономическая теория | | | | | | | ИДК-1-4 | | | | | | | |
| Б1.О.09.01 | Высшая и прикладная математика | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.09.02 | Информатика | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.10 | Философия | | | | | | | | | | | | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Обязательные профессиональные компетенции | | | | | | Рекомендуемые профессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | ПКО-1 | ПКО-2 | ПКО-3 | ПКО-4 | ПКО-5 | ПКО-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 |
| Б1.О.11 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.12.01 | Физическая культура и спорт | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.12.02 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.13 | Политология | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.14 | Интеллектуальная собственность | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.15 | Социология | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.16 | Второй иностранный язык (профессиональной направленности) | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.17 | Основы научных исследований | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | |
| Б1.О.18 | Гостиничный и ресторанный менеджмент | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | | | | | ИДК-1-4 | | | | | | | |
| Б1.О.19 | Маркетинг | | | ИДК-1-3 | | | ИДК-1-3 | | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | | | ИДК-1-3 | | |
| Б1.О.20 | Организация гостиничного хозяйства | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | | | | ИДК-1-4 | | | | | | | |
| Б1.О.21 | Экономика предприятия | | | | | | | ИДК-1-4 | | | | | | | |
| Б1.О.22 | Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве | | | | | | | ИДК-1-4 | | | | | | | |
| Б1.О.23 | Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии | | ИДК-1-5 | | | ИДК-1-3 | | | | | | ИДК-1-3 | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Обязательные профессиональные компетенции | | | | | | Рекомендуемые профессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | ПКО-1 | ПКО-2 | ПКО-3 | ПКО-4 | ПКО-5 | ПКО-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 |
| Б1.О.24 | Организация работы предприятий питания | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | | | | ИДК-1-4 | | | | | | | |
| Б1.О.25 | Стандартизация, сертификация и метрология | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | ИДК-1-3 | | | |
| Б1.О.26 | Организация и управление в индустрии гостеприимства | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.27 | Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | |
| Б1.О.28 | Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания | | | | ИДК-1-4 | | | | | | ИДК-1-3 | | | | |
| Б1.О.29 | Проектирование гостиничной деятельности | | | | ИДК-1-4 | | | | | | ИДК-1-3 | | | | |
| ***Часть, формируемая участниками образовательных отношений*** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.01 | Политэкономия | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.02 | Риторика | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.03 | Технология продукции ресторанного хозяйства | | | ИДК-1-3 | | ИДК-1-3 | | | | | | ИДК-1-3 | | | |
| Б1.В.04 | Бухгалтерский учет | | | | | | | ИДК-1-4 | | | | | | | |
| Б1.В.05 | Макроэкономика | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Обязательные профессиональные компетенции | | | | | | Рекомендуемые профессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | ПКО-1 | ПКО-2 | ПКО-3 | ПКО-4 | ПКО-5 | ПКО-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 |
| Б1.В.06 | Микроэкономика | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.07 | Графический дизайн в рекламе | | | | | | | | | ИДК-1-4 | | | | | |
| Б1.В.08 | Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.09 | Товароведение | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | |
| Б1.В.10 | Организация SPA-услуг | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.11 | Углубленное изучение организации питания | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.12 | Организация работы сомелье | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | |
| Б1.В.13 | Компьютерное технологическое проектирование | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | | |
| Б1.В.14 | Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле | | | | | | | ИДК-3,4 | | | ИДК-1-3 | | | | |
| Б1.В.15 | Компьютерная графика | | | | | | | | | ИДК-1-4 | | | | | |
| Б1.В.16 | Ценообразование гостиничных услуг | | | | | | | ИДК-1,2 | | | | | | | |
| Б1.В.17 | Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.18 | Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве | | | | | | | | | | | | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Обязательные профессиональные компетенции | | | | | | Рекомендуемые профессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | ПКО-1 | ПКО-2 | ПКО-3 | ПКО-4 | ПКО-5 | ПКО-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 |
| Б1.В.19 | Технологии гостиничной деятельности | | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.20 | PR-технологии в гостиничном бизнесе | | | | | | | | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | | | ИДК-1-3 | | |
| Б1.В.21 | Национальный ресторанный сервис | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | |
| Б1.В.22 | Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Туризмоведение | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Туристическое страноведение | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве | | | | ИДК-1-4 | | | | | | ИДК-1-3 | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Инновационные конструкции зданий гостиниц | | | | ИДК-1-4 | | | | | | ИДК-1-3 | | | | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Внешнеэкономическая деятельность | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Международные экономические отношения | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Мировое гостиничное хозяйство | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Услуги гостиничных корпораций (цепей) | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Барное дело | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Обязательные профессиональные компетенции | | | | | | Рекомендуемые профессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | ПКО-1 | ПКО-2 | ПКО-3 | ПКО-4 | ПКО-5 | ПКО-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Организация услуг питания в номерах | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Международный туризм | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | ИДК-1-3 | | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Музееведение и музейно-выставочное дело | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства | | | | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Рекреационные комплексы мира | | | | | | | | | | | | | | |
| **Блок 2 Практика** | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Часть, формируемая участниками образовательных отношений*** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.01 (У) | Учебная (ознакомительная) практика | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.02 (П) | Производственная (организационная) практика | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-2 | ИДК-1-2 |
| Б1.О.03 (П) | Производственная (управленческая) практика | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-2 | ИДК-1-2 |
| Б1.О.04 (Пд) | Производственная (преддипломная) практика | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-2 | ИДК-1-2 |
| **Блок 3 Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Организация гостиничного | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-2 | ИДК-1-2 |

| | Структура учебного плана ОПОП ВО | КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Обязательные профессиональные компетенции | | | | | | Рекомендуемые профессиональные компетенции | | | | | | | |
| | | ПКО-1 | ПКО-2 | ПКО-3 | ПКО-4 | ПКО-5 | ПКО-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 |
| | хозяйства, Организация работы предприятий питания, Гостиничный и ресторанный менеджмент, Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания) | | | | | | | | | | | | | | |
| Б3.02 | Подготовка к процедуре защите и защита выпускной квалификационной работы | ИДК-1-4 | ИДК-1-5 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-4 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-3 | ИДК-1-2 | ИДК-1-2 |
| **Факультативные учебные дисциплины** | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФТД.01 | Сервисология | | | | | | | | | | | | ИДК-1-3 | | |
| ФТД.02 | Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве | | | ИДК-1-3 | | | | | | | | | | | |
| ФТД.03 | Системы искусственного интеллекта | | | | | | | | | | | | | ИДК-1-2 | ИДК-1-2 |