

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 18.05.2025 15:31:56  
Уникальный программный ключ:  
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcba6ff48e

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



**УТВЕРЖДАЮ**

**Ректор ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»**

**С.В. Дрожжина**

Приказ от «26» 05 2025 г. № 820п

**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**

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

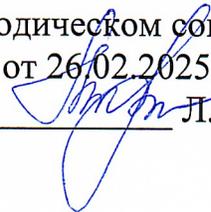
Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела		Я.В. Дегтярева
Доцент кафедры сервиса и гостиничного дела		Е.В. Куценко
Доцент кафедры сервиса и гостиничного дела		А.В. Полякова
Старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела		В.В. Дыбок
Старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела		А.А. Посяда

Рассмотрено на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела  
(протокол № 15 от 20.02.2025 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторано-гостиничного  
бизнеса  
(протокол № 7 от 24.02.2025 г.)

**ОДОБРЕНО**

на Учебно-методическом совете ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»  
(протокол № 7 от 26.02.2025 г.)

Председатель  Л.В. Крылова

## СОДЕРЖАНИЕ

### РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.1. Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	7
2.1.2. Тип (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	11

### РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО	11
3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело	12
3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки	12
3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	12
3.5. Объем (трудоемкость) программы	13
3.6. Формы обучения	13
3.7. Срок получения образования	13
3.8. Язык реализации программы	14
3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы ( <i>при наличии</i> )	14
3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ( <i>при наличии</i> )	14
3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ( <i>при наличии</i> )	14

### РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

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	17
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения <i>(при наличии)</i>	19
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	19
4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО	23
<b>РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО</b>	
5.1. Структура и объем программы	23
5.2. Объем обязательной части образовательной программы	24
5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	25
5.3.1. Учебный план	25
5.3.2. Календарный учебный график	25
5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	26
5.3.4. Программы практик	26
5.3.5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	27
5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации	27
<b>РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО</b>	
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата	28
6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО	28
6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	29
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО	36
6.3. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций	37
6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО	39
6.5. Рабочая программа воспитания	39
<b>РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>41</b>
	<b>43</b>

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее - ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ») по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «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) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ 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 (Профиль: 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**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (в редакции от 28.12.2024 г. № 685-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 (в редакции от 08.02.2021 г.);

– 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. № 83 «О внесении изменений в федеральные

государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки»;

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

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27.02.2023 г. № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– 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 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;

– 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;

– Постановление Правительства РФ «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» от 11.10.2023 г. № 1678;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 30.03.2023 г. № 344;

– локальные акты ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

### **1.3. Перечень сокращений**

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

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.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания);

сфера прикладных исследований.

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, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,
- предприятия и объекты 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, нормативная и технологическая документация,
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий,
- 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	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческий	Управление деятельностью предприятий по оказанию гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг	- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга, - предприятия и объекты общественного питания, - гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, - нормативная и технологическая документация,

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта,</li> <li>- первичные трудовые коллективы.</li> </ul>
	Технологический	<p>Разработка и продвижение гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий, в т.ч. цифровых, в области гостеприимства, маркетинга</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,</li> <li>- предприятия и объекты общественного питания,</li> <li>- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги,</li> <li>- технологии формирования, продвижения и реализации гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта,</li> <li>- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий,</li> <li>- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности.</li> </ul>
	Сервисный	<p>Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,</li> <li>- предприятия и объекты общественного питания,</li> <li>- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги,</li> <li>- технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, нормативная и технологическая документация,</li> </ul>

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,</li> <li>- первичные трудовые коллективы.</li> </ul>
	Проектный	Проектирование предприятий гостинично-ресторанного бизнеса, разработка проектов с применением компьютерного моделирования и проектирования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,</li> <li>- предприятия и объекты общественного питания,</li> <li>- нормативная и технологическая документация,</li> <li>- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий,</li> <li>- первичные трудовые коллективы.</li> </ul>
	Исследовательский	Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства и туризма	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,</li> <li>- предприятия и объекты общественного питания,</li> <li>- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,</li> <li>- технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания,</li> <li>- информационные ресурсы и системы,</li> <li>- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,</li> <li>- первичные трудовые коллективы.</li> </ul>

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

№ 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. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

### 2.4. Описание трудовых функций 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 (Профиль: Гостинично-ресторанное 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 (Профиль: 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: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие 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 (Профиль: 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 (Профиль: Гостинично-ресторанное дело), учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

- формирование готовности выпускников ФГБОУ ВО «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**

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

### **3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки**

В рамках направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализуется профиль программы бакалавриата: Гостинично-ресторанное дело.

### **3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы**

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.

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

### **3.6. Формы обучения**

Формы обучения по образовательной программе бакалавриата – очная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы: *нет.*

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: *допускается.*

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;

при заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, 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 срок обучения может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным ФГОС ВО для соответствующей формы обучения.

Ускоренное обучение реализуется по индивидуальному плану и в соответствии с Положением об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета.

### **3.8. Язык реализации программы**

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

### **3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (при наличии)**

Сетевая форма реализации образовательной программы бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) не используется.

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

Часть учебных дисциплин по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) 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 (при наличии)**

ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) частично адаптирована для инвалидов и лиц с ОВЗ.

## **РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП ВПО**

### **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).

сфера прикладных исследований.

### 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 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, 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 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Владеет навыками эффективной коммуникации и взаимодействует в команде для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Использует технологии коммуникаций, техники адаптивности в общении для эффективного взаимодействия и совместной работы
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1 <sub>УК-4</sub> Выбирает стиль общения, адаптирует речь, ведет диалог на государственном языке Российской Федерации и иностранном (-ых) языках в зависимости от цели и условий взаимодействия ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3 <sub>УК-4</sub> Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,	ИДК-1 <sub>УК-5</sub> Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 <sub>УК-5</sub> Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	этическом и философском контекстах	наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 <sub>УК-5</sub> Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 <sub>УК-6</sub> Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, устанавливает приоритеты и эффективно организует рабочий процесс для достижения поставленных целей ИДК-2 <sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>УК-7</sub> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИДК-2 <sub>УК-7</sub> 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 безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИДК-1 <sub>УК-8</sub> Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности ИДК-2 <sub>УК-8</sub> Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения), в т.ч. в случае возникновения военных конфликтов
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 <sub>УК-9</sub> Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике. ИДК-2 <sub>УК-9</sub> Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует инструменты управления финансами (личным бюджетом), контролирует

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		собственные экономические и финансовые риски.
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>УК-10</sub> 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. ИДК-2 <sub>УК-10</sub> Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма и коррупции в обществе. ИДК-3 <sub>УК-10</sub> Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму, коррупции.

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

Категория общепрофессиональных 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 <sub>ОПК-1</sub> Обоснованно выбирает современные инструментальные средства обработки и визуализации информации и технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Использует современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Оценивает качество товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Обеспечивает качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 <sub>ОПК-4</sub> Проводит исследование рынка, анализирует потребительские предпочтения, конкурентную среду и тенденции в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Применяет основные элементы комплекса маркетинга для достижения целей в сфере гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-5</sub> Оценивает экономическую эффективность различных проектов и инициатив, учитывая затраты и ожидаемые результаты ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Принимает решения на основе экономических расчетов и анализа, учитывая риски и возможности для предприятий гостеприимства и общественного питания
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-6</sub> Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ИДК-2 <sub>ОПК-6</sub> Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
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 <sub>ОПК-7</sub> Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-7</sub> Организует и обеспечивает соблюдение норм охраны труда, техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности
Информационно-коммуникационные технологии для	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных	ИДК-1 <sub>ОПК-8</sub> Понимает основы и принципы работы современных информационных технологий и применяет их для решения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
профессиональной деятельности	технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	задач в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 <sub>ОПК-8</sub> Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности

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

*Не предусмотрены*

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

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий				
Управление деятельностью предприятий по оказанию гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг	- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга, - предприятия и объекты общественного питания, - гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, - нормативная и технологическая документация, - потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, - первичные трудовые коллективы.	ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3 <sub>ПК-1</sub> Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии	Анализ отечественного и зарубежного опыта, норм и стандартов
		ПК-2. Способен эффективно управлять ресурсами и процессами в гостинично-ресторанном хозяйстве, обеспечивая устойчивый рост и развитие бизнеса	ИДК-1 <sub>ПК-2</sub> Создает и адаптирует бизнес-модели для гостиничных и ресторанных предприятий, учитывая рыночные условия и потребности клиентов ИДК-2 <sub>ПК-2</sub> Проводит анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ПК-2</sub> Разрабатывает планы и бюджеты, составляет отчетность, прогнозируя доходы и расходы, потребность в ресурсах для предприятий индустрии гостеприимства	ПС «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» ПС «Руководитель предприятия питания» Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический				
<p>Разработка и продвижение гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий, в т.ч. цифровых, в области гостеприимства, маркетинга</p>	<p>- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга, - предприятия и объекты общественного питания, - гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, - технологии формирования, продвижения и реализации гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, - информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий, - потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности.</p>	<p>ПК-3. Способен применять современные технологии и маркетинговые инструменты для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-3</sub> Разрабатывает комплексные маркетинговые стратегии для привлечения и удержания клиентов ИДК-2<sub>ПК-3</sub> Создает качественный контент для привлечения целевой аудитории и продвижения гостинично-ресторанного продукта ИДК-1<sub>ПК-3</sub> Применяет инновационные технологии, в т.ч. цифровые, для увеличения продаж и создания положительного клиентского опыта в индустрии гостеприимства</p>	<p>Анализ отечественного и зарубежного опыта,</p>

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный</b>				
Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений	- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга, - предприятия и объекты общественного питания, - гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, - технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, нормативная и технологическая документация, - потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности, - первичные трудовые коллективы.	ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3 <sub>ПК-4</sub> Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания	Анализ отечественного и зарубежного опыта, норм и стандартов
<b>Тип задач профессиональной деятельности – Проектный</b>				
Проектирование предприятий гостинично-ресторанного бизнеса, разработка проектов с	- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной	ПК 5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Разрабатывает концептуальные решения для объектов размещения и предприятий питания, отражающие современные требования и тренды	Анализ отечественного и зарубежного опыта, норм и стандартов

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
применением компьютерного моделирования и проектирования	деятельности, отдыха и досуга, - предприятия и объекты общественного питания, - нормативная и технологическая документация, - информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий, - первичные трудовые коллективы.	высокую функциональность и эстетическую привлекательность	ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании предприятий гостинично-ресторанного бизнеса ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей	
<b>Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский</b>				
Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства и туризма	- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга, - предприятия и объекты общественного питания, - гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, технологии его формирования, продвижения и реализации, - технологии обслуживания клиентов,	ПК-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и туризма	ИДК-1 <sub>ПК-6</sub> Использует методы мониторинга и прогнозирования развития рынка индустрии гостеприимства и туризма ИДК-2 <sub>ПК-6</sub> Использует прикладные методы маркетинговых исследований для формирования и продвижения туристского продукта, соответствующего запросам потребителей	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	- информационные ресурсы и системы, - потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности.			

#### 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, 4.

### РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

#### 5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
<b>БЛОК 1</b>	Дисциплины (модули)	<i>не менее 180 з.е.</i>
	Обязательная часть:	105 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	96 з.е.
<b>БЛОК 2</b>	Практика	<i>не менее 30 з.е.</i>
	Обязательная часть:	15 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	15 з.е.
<b>БЛОК 3</b>	Государственная итоговая аттестация	<i>не менее 9 з.е.</i>
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9 з.е.
<b>Объем программы</b>		<b>240 з.е.</b>

## 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. / %
История России	4 з.е. /1,67
Основы российской государственности	2 з.е. /0,83
Основы охраны труда	3 з.е. /1,25
Правоведение	3 з.е. /1,25
Естественнонаучная картина мира	2 з.е. /0,83
Иностранный язык	6 з.е. /2,50
Русский язык и культура речи	6 з.е. /2,50
Психология	2 з.е. /0,83
Экономическая теория	4 з.е. /1,67
Высшая и прикладная математика	3 з.е. /1,25
Информатика	2 з.е. /0,83
Философия	3 з.е. /1,25
Безопасность жизнедеятельности	2 з.е. /0,83
Физическая культура и спорт	2 з.е. /0,83
Политология	2 з.е. /0,83
Интеллектуальная собственность	3 з.е. /1,25
Социология	2 з.е. /0,83
Основы научных исследований	5 з.е. /2,08
Системы искусственного интеллекта	2 з.е. /0,83
Менеджмент	3 з.е. /1,25
Основы маркетинга	4 з.е. /1,67
Маркетинговые исследования в сфере услуг	4 з.е. /1,67
Организация гостиничного хозяйства	8 з.е. /3,33
Стандартизация, сертификация и метрология	3 з.е. /1,25
Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства	3 з.е. /1,25
Политэкономия	2 з.е. /0,83
Риторика	2 з.е. /0,83
Макроэкономика	2 з.е. /0,83
Микроэкономика	2 з.е. /0,83
Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства	4 з.е. /1,67
Товароведение. Непродовольственные товары	2 з.е. /0,83
Компьютерная графика	2 з.е. /0,83
Мировое гостиничное хозяйство	4 з.е. /1,67
Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства	2 з.е. /0,83
Учебная (ознакомительная) практика	6 з.е. /2,50
Научно-исследовательская работа	3 з.е. /1,25
Производственная (сервисная) практика	6 з.е. /2,50
<i>Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации</i>	120 з.е. / 50%
<i>Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками</i>	<i>не предусмотрено ФГОС ВО</i>

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

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета ФГБОУ ВО «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).

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 12 з.е.

Образовательная программа бакалавриата содержит факультативные дисциплины (модули), в объеме 4 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 72 рабочих программы учебных дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Программами учебных дисциплин по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: 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., направленная на формирование УК 1-2,

2. Научно-исследовательская работа – 3 з.е., направленная на формирование УК 1-2, ОПК 1, ОПК 5, ПК 6.

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

1. Производственная (сервисная) практика - 6 з.е., направленная на формирование УК 1, ОПК 1-2, ПК 1.

Частью, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы предусмотрены следующие типы учебной практики:

1. Научно-исследовательская работа – 3 з.е., направленная на формирование УК 1-2, ПК 6.

Частью, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы предусмотрены следующие типы производственной практики:

1. Производственная (организационно-управленческая) практика – 6 з.е., направленная на формирование УК 1, ПК 1.

2. Производственная (преддипломная) практика – 6 з.е., направленная на формирование УК 1, ПК 1-6.

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

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами ФГБОУ ВО «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 по результатам текущего контроля.

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 (модулю) или практике ФГБОУ ВО «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 ОПОП ВО 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 включает выполнение и защиту 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, 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 воспитательной работе и 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 (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) соответствует требованиям ФГОС ВО.

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

Для проведения учебных занятий используется мультимедийное оборудование, которое способствует качественному осуществлению образовательного процесса.

Для формирования у обучающихся практических навыков имеются специально оборудованные аудитории, компьютерные классы, лаборатории в соответствии с направленностью (профилем) образовательной программы.

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» имеется подключение к сети «Интернет» через 2 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 5 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой сайтов структурных подразделений ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Технологическая сеть ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» постоянно модернизируется и расширяется.

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в рамках перехода на импортозамещение изучает рынок российского лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, а также компьютерной и оргтехники российских производителей для обеспечения образовательной деятельности по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело).

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

Развернуты зоны бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 50 точками доступа во всех корпусах ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Материально-техническая база ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

### **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 (Профиль: Гостинично-ресторанное дело).

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей.

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 (Профиль: 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 ФГБОУ ВО «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 (Профиль: Гостинично-ресторанное дело), и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями науки в области профессиональной деятельности.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает более 1 млн. 451 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 621 тыс. документов.

Электронные документы насчитывают 830 тыс. документов, в т.ч. около 69

тыс. электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 43,3 %, учебная литература – 42,1 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 6 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, 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 Электронную библиотеку 24 часа в сутки. По состоянию на 01.01.2025 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 4043 документа, рабочих программ учебных дисциплин – 7400 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки более 37,4 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными Университета, среди них 1714 учебников и учебных пособий, 7055 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959 г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов.

С 1993 г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 16358 документов.

С 2018/2019 учебного года в образовательный процесс Университета 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 7707 электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов.

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

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 7,5 тыс. пользователей, которым выдается более 450 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в Университете 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 электронный 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.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 133 компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 24 компьютеров – АРМ библиотекарей, 74 компьютеров – АРМ пользователей; 3 сканера для сканирования текстов; 9 принтеров; 23 МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 3 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

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

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 line», Университетская библиотека «ONLINE», «Polpred.com», «Информιο», Медиакомплекс «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, АИБС МегоПро.

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 коллекциям 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 абонементных Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО

включает следующие виды электронных образовательных ресурсов:

- **Автоматизированная интегрированная - библиотечная система «МегаПро»**, составной частью которой являются Электронная библиотека. Условия доступа: регистрация по логину и паролю, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **полнотекстовая база данных «Учебно-методические документы преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 9031 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 4043 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД – 7400 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Периодические издания ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 69 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 444 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая база данных «Авторефераты диссертаций, защищенных в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 471 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 7707 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая БД «Стандарты»**. Объем БД - 2962 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Патенты»**. Объем БД - 151 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа»**. Объем БД - 10938 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Законы ДНР»**. Объем БД - 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:

- электронной библиотечной системе IPRsmart – полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную

лицензионную литературу. Объем базы более 154 тыс. документов, в т. ч. учебные документы по различным дисциплинам, научные документы, российские и зарубежные журналы, аудио и видео документы. 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 Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотечная система «ЛАНЬ»**. Объем базы: около 120 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 Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **сетевая электронная библиотека издательства «Лань»**. В рамках участия ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 81,5 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 638 учебных документов преподавателей Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотечная система «Book on Lime»** издательства ООО «Книжный Дом Университета». В ЭБС включено более 1500 учебников, учебно-методических пособий, монографий, сборников и статей преподавателей высших учебных заведений, ученых и специалистов из различных регионов Российской Федерации, и ближнего зарубежья. Сервис для online-обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Для профессорско-преподавательского состава Университета есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Электронной публикации присваивается ISBN и осуществляется размещение в РИНЦ. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

- **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 145 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 Университета через сайт Научной библиотеки;

- **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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предоставлен доступ к электронным ресурсам электронной библиотеки НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина, это коллекция электронных версий изданий современной научной, учебной и научно-методической литературы и периодических изданий издательства РЭУ имени Г.В. Плеханова, а также редких книг и периодических изданий из библиотечного фонда.

Для пользователей Научной библиотеки предоставлен доступ к электронным документам в количестве 2565 изданий, из них:

√ научные издания – 205 док.;

√ периодика – 277 док.;

√ Плехановские чтения – 123 док.;

√ Труды Вольного экономического общества – 36 док.;

√ учебные издания – 2083 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 Университета через сайт Научной библиотеки;

- **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 23,8 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки;

- **средство массовой информации «Информιο»** - В Справочнике содержится более 67 тыс. документов, содержащих: нормативные документы в сфере образования, новые федеральные документы с обзорами и пояснениями, актуальные региональные документы в сфере образования (более 40 тыс.); 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 (более 5 тыс.).

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

- **медиакомплекс «Русская история».** Объем - более 2184 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;

- **электронно-библиотечной системе Polpred.** Является источником полнотекстовых публикаций информационных агентств и деловой прессы по отраслям за 20 лет. Объем архива – более 5 млн. сюжетов. В рубрикаторе ЭБС: 110 отраслей и подотраслей; 8 Федеральных округов Российской Федерации; 250 стран, территорий и регионов; 600 источников; 190 000 материалов в «Главном», в том числе 90 000 авторских статей и интервью 30 000 персон. Регистрация по IP-адресам в локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

- 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. Объем 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.

Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Для подготовки обучающихся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) привлекаются специалисты в области экономики, финансов, информационных технологий, контроля, аудита, ревизии, анализа деятельности хозяйствующих субъектов, имеющие ученые степени, ученые звания и научные труды.

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций**

В ФГБОУ ВО «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 (Профиль: 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 (модулей) в соответствии с потребностями национальной экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Российской Федерации и т. п.

ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» развивается по следующим направлениям:

- участие в редколлегиях научных журналов;
- проведение и участие научно-педагогических работников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в научных мероприятиях;
- разработка и выполнение совместных с вузами-партнерами научно-исследовательских программ;
- повышение квалификации научно-педагогических работников;
- участие в спортивных соревнованиях;
- членство в профессиональных ассоциациях и объединениях и др.

В период с 2014 г. по 2024 г. были заключены двусторонние договоры (соглашения) о сотрудничестве с 97 образовательными организациями и индустриальными партнерами, из них 60 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»;

- ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»;

- ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»;

- ФГБОУ ВО «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»;

- ФГБОУ ВО «Тюменский государственный институт культуры»;

- БУВО Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский государственный университет»;

- ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»;

- ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»;

- 4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Северная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия;

- 1 договор с университетом Республики Таджикистан;

- 2 договора с Республикой Беларусь и другие.

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

Следует отметить, что, как и в предыдущие года продолжается практика сотрудничества без официального оформления договоров с такими университетами, как: Евразийский национальный университет им. Л. Н. Гумилева (г. Астана, Республика Казахстан); Евразийский технологический университет (г. Алматы, Республика Казахстан); Витебский государственный технологический университет (г. Витебск, Республика Беларусь) и др.

Значительная часть соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академическая мобильность, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных и интеграционных связей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей со странами Центральной и Восточной Азии, странами СНГ; развитие академической мобильности обучающихся и преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»; участие в международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров, повышение квалификации, а также участия в конгрессно-выставочных мероприятиях (offline и online) на базах университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленных на получение опыта и выработку устойчивых партнерских связей.

#### **6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры 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 (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 13.03.2024 №190).

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.

#### **6.5. 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 федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

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

Основными направлениями воспитательной работы в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» 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 ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директора институтов /деканов факультетов и председатель студенческого научного общества ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Возглавляет Совет студенческого самоуправления

председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива ДОННУЭТ, институтов /факультетов, Ученый совет ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «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.

## **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 управления качеством в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПП 2-248/УН);

2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (ПП 2-145/УН);

3. Положение о самостоятельной работе обучающихся (ПП 2-160/УН);

4. Порядок формирования элективных учебных дисциплин (ПП 2-146/УН);

5. Порядок проведения текущего (модульного) контроля успеваемости (ПП 2-151/УН);

6. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся в

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» (ПП 2-144/УН);

7. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования (ПП 2-229/УН);

8. Регламент организации практической подготовки при проведении практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (ПП 2-230/УН);

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (ПП 2-150/УН);

10. Порядок организации учебного процесса по факультативным учебным дисциплинам (ПП 2-221/УН);

11. Положение об оценивании учебной деятельности обучающихся (ПП 2-157/УН);

12. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (ПП 2-154/УН);

13. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (ПП 2-171/УН);

14. Положение об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета (ПП 2-148/УН);

15. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ПП 2-175/УН);

16. Положение об организации учебно-методической работы в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» (ПП 2-161/УН);

17. Положение об учебно-методическом комплексе дисциплины (ПП 2-219/УН);

18. Положение о формировании библиотечного фонда (ПП 2-164/УН);

19. Порядок книгообеспеченности пользователей (ПП 2-165/УН);

20. Положение о внутренней системе оценки качества образования (ПП 2-336/УН);

21. Положение об официальном веб-сайте Университета (ПП 2-121/УН).

**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 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6
33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6





Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ									
		Универсальные компетенции									
		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10
Б1.О.30	Компьютерная графика										
Б1.О.31	Мировое гостиничное хозяйство										
Б1.О.32	Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства										
<b><i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i></b>											
Б1.В.01	Второй иностранный язык (профессиональной направленности)				ИДК 1-3						
Б1.В.02	Экономика предприятия										
Б1.В.03	Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве										
Б1.В.04	Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии										
Б1.В.05	Организация работы предприятий питания										
Б1.В.06	Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания										
Б1.В.07	Проектирование гостиничной деятельности										
Б1.В.08	Технология продукции ресторанного хозяйства										
Б1.В.09	Бухгалтерский учёт										
Б1.В.10	Графический дизайн в рекламе										
Б1.В.11	Организация SPA-услуг										
Б1.В.12	Углубленное изучение организации питания										
Б1.В.13	Организация работы сомелье										
Б1.В.14	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле		ИДК 1-2								
Б1.В.15	Ценообразование гостиничных услуг										
Б1.В.16	Дизайн-проектирование интерьеров										
Б1.В.17	Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве										
Б1.В.18	Национальный ресторанный сервис										
Б1.В.19	Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства			ИДК 1-2							
Б1.В.20	Организация труда персонала						ИДК 1-2				





**Матрица соответствия общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО  
к учебному плану подготовки бакалавров по направлению подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело)**

Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ							
		Общепрофессиональные компетенции							
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>									
<i>Обязательная часть</i>									
Б1.О.01.01	История России								
Б1.О.01.02	Основы российской государственности								
Б1.О.02	Основы охраны труда							ИДК 1-2	
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								
Б1.О.09.01	Высшая и прикладная математика								
Б1.О.09.02	Информатика								ИДК 1-2
Б1.О.10	Философия								
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности								
Б1.О.12.01	Физическая культура и спорт								
Б1.О.12.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту								



Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ							
		Общепрофессиональные компетенции							
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8
Б1.О.32	Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства								
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>									
Б1.В.01	Второй иностранный язык (профессиональной направленности)								
Б1.В.02	Экономика предприятия								
Б1.В.03	Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве								
Б1.В.04	Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии								
Б1.В.05	Организация работы предприятий питания								
Б1.В.06	Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания								
Б1.В.07	Проектирование гостиничной деятельности								
Б1.В.08	Технология продукции ресторанного хозяйства								
Б1.В.09	Бухгалтерский учёт								
Б1.В.10	Графический дизайн в рекламе								
Б1.В.11	Организация SPA-услуг								
Б1.В.12	Углубленное изучение организации питания								
Б1.В.13	Организация работы сомелье								
Б1.В.14	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле								
Б1.В.15	Ценообразование гостиничных услуг								
Б1.В.16	Дизайн-проектирование интерьеров								
Б1.В.17	Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве								
Б1.В.18	Национальный ресторанный сервис								
Б1.В.19	Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства								
Б1.В.20	Организация труда персонала								
Б1.В.21	Брендинг в сфере услуг								
Б1.В.22	Реклама в сфере услуг								

Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ							
		Общепрофессиональные компетенции							
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8
Б1.В.23	Экономика и организация предприятий индустрии гостеприимства								
Б1.В.24	Маркетинг предприятия								
Б1.В.25	Цифровой маркетинг								
Б1.В.ДВ.01.01	Туризмведение								
Б1.В.ДВ.01.02	Туристическое страноведение								
Б1.В.ДВ.02.01	Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве								
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные конструкции зданий гостиниц								
Б1.В.ДВ.03.01	Внешнеэкономическая деятельность								
Б1.В.ДВ.03.02	Международные экономические отношения								
Б1.В.ДВ.04.01	Барное дело								
Б1.В.ДВ.04.02	Организация услуг питания в номерах								
Б1.В.ДВ.05.01	Международный туризм								
Б1.В.ДВ.05.02	Музееведение и музейно-выставочное дело								
<b>Блок 2.Практика</b>									
<b>Обязательная часть</b>									
Б2.О.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика								
Б2.О.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ИДК 1-2				ИДК 1-2			
Б2.О.03(П)	Производственная (сервисная) практика	ИДК 1-2	ИДК 1-2						
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа (рассредоточенная)								
Б2.В.02(П)	Производственная (организационно-управленческая) практика								
Б2.В.03(Пд)	Производственная (преддипломная) практика								



**Матрица соответствия профессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО  
к учебному плану подготовки бакалавров по направлению подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело)**

Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ					
		Профессиональные компетенции					
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>							
<b><i>Обязательная часть</i></b>							
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						
Б1.О.09.01	Высшая и прикладная математика						
Б1.О.09.02	Информатика						
Б1.О.10	Философия						
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						

Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ					
		Профессиональные компетенции					
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
Б1.О.15	Социология						
Б1.О.16	Основы научных исследований						
Б1.О.17	Системы искусственного интеллекта						
Б1.О.18	Менеджмент						
Б1.О.19	Основы маркетинга						
Б1.О.20	Маркетинговые исследования в сфере услуг						ИДК 1-2
Б1.О.21	Организация гостиничного хозяйства	ИДК 1-3					
Б1.О.22	Стандартизация, сертификация и метрология						
Б1.О.23	Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства						
Б1.О.24	Политэкономия						
Б1.О.25	Риторика						
Б1.О.26	Макроэкономика						
Б1.О.27	Микроэкономика						
Б1.О.28	Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства						
Б1.О.29	Товароведение. Непродовольственные товары						
Б1.О.30	Компьютерная графика						
Б1.О.31	Мировое гостиничное хозяйство	ИДК 1-3					
Б1.О.32	Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства	ИДК 1-3					
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							
Б1.В.01	Второй иностранный язык (профессиональной направленности)						
Б1.В.02	Экономика предприятия		ИДК 1-3				
Б1.В.03	Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве		ИДК 1-3				

Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ					
		Профессиональные компетенции					
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
Б1.В.04	Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии	ИДК 1-3					
Б1.В.05	Организация работы предприятий питания	ИДК 1-3					
Б1.В.06	Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания					ИДК 1-3	
Б1.В.07	Проектирование гостиничной деятельности					ИДК 1-3	
Б1.В.08	Технология продукции ресторанного хозяйства	ИДК 1-3					
Б1.В.09	Бухгалтерский учёт		ИДК 1-3				
Б1.В.10	Графический дизайн в рекламе			ИДК 1-3			
Б1.В.11	Организация SPA-услуг				ИДК 1-3		
Б1.В.12	Углубленное изучение организации питания				ИДК 1-3		
Б1.В.13	Организация работы сомелье				ИДК 1-3		
Б1.В.14	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле						
Б1.В.15	Ценообразование гостиничных услуг		ИДК 1-3				
Б1.В.16	Дизайн-проектирование интерьеров					ИДК 1-3	
Б1.В.17	Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве				ИДК 1-3		
Б1.В.18	Национальный ресторанный сервис				ИДК 1-3		
Б1.В.19	Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства						
Б1.В.20	Организация труда персонала						

Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ					
		Профессиональные компетенции					
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
Б1.В.21	Брендинг в сфере услуг			ИДК 1-3			
Б1.В.22	Реклама в сфере услуг			ИДК 1-3			
Б1.В.23	Экономика и организация предприятий индустрии гостеприимства		ИДК 1-3				
Б1.В.24	Маркетинг предприятия			ИДК 1-3			
Б1.В.25	Цифровой маркетинг			ИДК 1-3			
Б1.В.ДВ.01.01	Туризмоведение						
Б1.В.ДВ.01.02	Туристическое страноведение						
Б1.В.ДВ.02.01	Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве					ИДК 1-3	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные конструкции зданий гостиниц					ИДК 1-3	
Б1.В.ДВ.03.01	Внешнеэкономическая деятельность						
Б1.В.ДВ.03.02	Международные экономические отношения						
Б1.В.ДВ.04.01	Барное дело				ИДК 1-3		
Б1.В.ДВ.04.02	Организация услуг питания в номерах				ИДК 1-3		
Б1.В.ДВ.05.01	Международный туризм				ИДК 1-3		ИДК 1-2
Б1.В.ДВ.05.02	Музееведение и музейно-выставочное дело				ИДК 1-3		ИДК 1-2
<b>Блок 2.Практика</b>							
<b>Обязательная часть</b>							
Б2.О.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика						
Б2.О.02(Н)	Научно-исследовательская работа						ИДК 1-2

Шифр	Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ					
		Профессиональные компетенции					
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
Б2.О.03(П)	Производственная (сервисная) практика	ИДК 1-3					
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа (распределенная)						ИДК 1-2
Б2.В.02(П)	Производственная (организационно-управленческая) практика	ИДК 1-3					
Б2.В.03(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-2
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>							
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-2
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>							
ФТД.01	Сервисология				ИДК 1-3		
ФТД.02	Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве			ИДК 1-3			