

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 15.06.2026 15:16:57

Уникальный программный ключ:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования

**САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**



УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом ФГАОУ ВО «СГЭУ»  
(протокол № 11 от 27 мая 2026 г.)

*Е.А. Кандрашина*  
И.о. ректора Е.А. Кандрашина

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

**Направление подготовки 43.03.01 «Сервис»**

**Уровень высшего образования  
Бакалавриат**

**Образовательная программа:  
«Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

Форма обучения – очно-заочная

САМАРА 2026

## Содержание

### **Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 1.2. Нормативные документы
- 1.3. Перечень сокращений

### **Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

- 2.1. Миссия, цели и задачи ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы
- 2.3. Объем программы
- 2.4. Формы обучения
- 2.5. Срок получения образования
- 2.6. Требования к поступающим
- 2.7. Языки, на которых осуществляется обучение

### **Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

- 3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников
- 3.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО
- 3.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

### **Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

- 4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами и практиками обязательной части
  - 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников
  - 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников
  - 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников, самостоятельно определяемые университетом

### **Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

- 5.1. Структура и объем ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.2. Учебный план ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.3. Календарный учебный график ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.5. Программы практик, аннотации программ практик ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»
- 5.6. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
- 5.7. Государственная итоговая аттестация
- 5.8. Другие методические материалы ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

### **Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

### **Раздел 7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **Раздел 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### **Раздел 9. МЕХАНИЗМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

### **Раздел 10. РЕГЛАМЕНТ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И**

**2ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ) ОПОП  
ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ» В ЦЕЛОМ  
И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**  
**Приложения**

## Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) программа бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис 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 разработана и утверждена с учетом требований современного рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017г. №514 (ред. от 27.02.2023).

### 1.2. Нормативные документы

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017г. №514 (ред. от 27.02.2023).;

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395);

– Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 года № 245 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. №636;

– Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 885 и приказом Министерства просвещения РФ № 390 от 5 августа 2020г.;

– Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный экономический университет», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 4 марта 2021г. № 159 (в актуальной редакции);

– Иные нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и локальные нормативные акты университета.

### 1.3. Перечень сокращений

– ЕКС – единый квалификационный справочник

– з.е. – зачетная единица

– ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования

– ОТФ - обобщенная трудовая функция

- УК – универсальные компетенции
- ОПК – общепрофессиональные компетенции
- ПК – профессиональные компетенции
- ПООП – примерная основная образовательная программа
- ИДК – индикаторы достижения компетенций
- ПС – профессиональный стандарт
- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей
- ФЗ – Федеральный закон
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
- ПД – профессиональная деятельность
- ФГАОУ ВО «СГЭУ», университет - федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

## **Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

### **2.1. Миссия, цели и задачи ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

**Миссия** образовательной программы «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» - подготовка квалифицированного выпускника, способного успешно работать в сфере гостиничного и ресторанного сервиса и формировать социокультурную привлекательность региона для отечественного и зарубежного потребителя услуг сервиса, социально мобильного, целеустремленного, организованного, ответственного, с гражданской позицией, готового к продолжению образования и включению в инновационную деятельность на основе овладения универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями.

**Цель** ОПОП – подготовка квалифицированных кадров в области гостиничного и ресторанного сервиса посредством формирования у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (профиль подготовки «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»), а также развития личностных качеств (целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, коммуникативности, толерантности, общей культуры), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

**Задачи:** выпускник, освоивший ОПОП ВО, готов к решению задач профессиональной деятельности организационно-управленческого и сервисного типов.

### **2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:**

бакалавр

### **2.3. Объем программы**

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

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

### **2.4. Формы обучения**

Обучение по программе бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» осуществляется в очно-заочной форме обучения.

При реализации программы бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» Университет вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация программы бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий не допускается.

### **2.5. Срок получения образования**

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

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

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

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

### **2.6. Требования к поступающим**

К освоению программы бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

### **2.7. Языки, на которых осуществляется обучение**

Образовательная деятельность по программе бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

## **Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

### **3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

**Области профессиональной деятельности**, в которых выпускники направления подготовки 43.03.01 Сервис, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

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

Выпускники образовательной программы «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- Организационно-управленческий;
- Сервисный.

### **3.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС**

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника данной программы представлен в Приложении 2.

### **3.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>
--	---	---

<p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания)</p>	<p>- организационно-управленческий; - сервисный</p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
--	---	--

#### **Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

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

##### **4.1.1. Универсальные компетенции выпускников**

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
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
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и

том числе здоровьесбережение)	реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

#### 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
Право	ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса
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

Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
---	--

#### 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников, самостоятельно определяемые университетом

Типы задач ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Организационно-управленческий;  Сервисный	ПК-1 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;	33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);
	ПК-2 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;	
	ПК-3 - Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) предприятия питания;	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
	ПК-4 - Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	

Матрица формирования компетенций по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» с индикаторами достижения представлена в Приложении 3.

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике – индикаторы достижения компетенций, знания, умения и навыки, опыт практической деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы представлены в соответствующих разделах рабочих программ дисциплин, практик и размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» <https://www.sseu.ru/>.

### Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»

#### 5.1. Структура и объем ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

Структура образовательной программы бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» включает следующие блоки:

Блок 1 "Дисциплины (модули)"

~ Блок 2 "Практика"

~ Блок 3 "Государственная итоговая аттестация"

Структура и объем ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» представлены в таблице.

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

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 45 процентов общего объема программы бакалавриата.

Программа бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности; реализацию дисциплины (модуля) "История России" в объеме не менее 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками Организации должен составлять в очной форме обучения не менее 80 процентов, в очно-заочной и заочной формах обучения не менее 40 процентов объема, отводимого на реализацию указанной дисциплины (модуля)".

Программа бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту в объеме 72 академических часа (2 з.е.) в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)"; и элективной дисциплины в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

## **5.2. Учебный план ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

Учебный план отображает хронологическую последовательность освоения дисциплин и модулей ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом», обеспечивающих формирование компетенций; перечень учебных дисциплин и курсов по выбору обучающегося, факультативов, практик, государственной итоговой аттестации, их трудоемкость в часах и зачетных единицах, распределение по курсам, семестрам; формы контроля.

При реализации дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом, образовательная деятельность может быть организована в форме практической подготовки в соответствии с рабочими программами дисциплин, программами практик, иных компонентов образовательной программы.

Учебный план размещен на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Об отдельных компонентах образовательных программ» таблица «Информация по образовательным программам» в графе «Ссылка на учебный план с приложением его в виде электронного документа» (<https://www.sseu.ru/sveden/education/>).

## **5.3. Календарный учебный график ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

Календарный учебный график определяет календарные сроки теоретического обучения,

экзаменационных сессий, каникул, проведения всех видов практик, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Календарный учебный график размещен на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Об отдельных компонентах образовательных программ» таблица «Информация по образовательным программам» в графе «Ссылка на календарный учебный график с приложением его в виде электронного документа» (<https://www.sseu.ru/sveden/education/>).

#### **5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

Рабочая программа дисциплины (модуля) — это документ, в котором указывается наименование дисциплины (модуля); цели и задачи изучения дисциплины (модуля); место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы; планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе; объем и виды учебной работы по дисциплине (модулю) с указанием объема контактной работы обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и объема самостоятельной работы обучающихся; содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам) с указанием объема отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий; учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) с указанием основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля); перечень лицензионного программного обеспечения; перечень современных профессиональных баз данных к которым обеспечен доступ обучающихся для освоения дисциплины (модуля); перечень информационно - справочных систем, необходимых для освоения дисциплины (модуля); описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю); фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) с указанием контрольных мероприятий по дисциплине (модулю), планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), оценочных материалов для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие программы дисциплин (модулей) в электронном виде - размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Об отдельных компонентах образовательных программ» таблица «Информация по образовательным программам» в графе «Ссылка на рабочие программы (по каждой дисциплине, модулю в составе образовательной программы) в виде электронного документа» (<https://www.sseu.ru/sveden/education/>).

#### **5.5. Программы практик, аннотации программ практик ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

Структура ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» включает Блок 2 «Практика».

Практика обучающихся является компонентом образовательной программы и представляет собой одну из форм практической подготовки, которая организуется путем выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная практики.

##### **Типы учебной практики:**

- ознакомительная практика

##### **Типы производственной практики:**

- проектно-технологическая практика;
- организационно-управленческая практика;
- сервисная практика;
- преддипломная практика.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данных обучающихся.

По каждому виду и типу практики разработана программа практики - документ, включающий в себя наименование практики; планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным

бизнесом»; вид практики; тип практики; способ (при наличии) и форма (формы) ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы; место практики в структуре образовательной программы; объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях; содержание практики и формы отчетности по практике; описание материально-технической базы; перечень лицензионного программного обеспечения; перечень основной, дополнительной учебной литературы; перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения практики.

Программы практик в электронном виде - размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Об отдельных компонентах образовательных программ» таблица «Информация по образовательным программам» в графе «Ссылка на рабочие программы практик, предусмотренных соответствующей образовательной программой, с приложением их в виде электронного документа (при наличии)» (<https://www.sseu.ru/sveden/education/>).

### **5.6. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России № 245 от 06.04.2021 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» университет создает оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Формами текущего контроля могут выступать: опрос, анкетирование, текущее тестирование, в том числе с использованием банка тестовых заданий, размещенных в электронной информационно-образовательной среде СГЭУ, контрольные и самостоятельные работы, коллоквиумы, ситуационные задачи, лабораторные работы, курсовые работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, зачета с оценкой, экзамена.

Оценочные материалы формируются в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ФГАОУ ВО «СГЭУ» и входят в состав рабочих программ дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации. Полнокомплектные оценочные материалы представлены в электронном виде в ЭИОС Университета.

### **5.7. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» в полном объеме.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

### **5.8. Другие методические материалы ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

Методические указания по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» размещены в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ» и на сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование», подраздел «Об отдельных компонентах образовательных программ» таблица «Информация по образовательным программам» в графе «Ссылка на иные компоненты, оценочные и метод. материалы, рабочие программы воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации в виде электронного документа» (<https://www.sseu.ru/sveden/education/>).

## **Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И**

## **РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

### **Требования к условиям реализации программы бакалавриата**

Требования к условиям реализации ОПОП ВО бакалавриата «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» состоят из:

- общесистемных требований;
- требований к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению;
- требований к кадровым условиям;
- требований к финансовым условиям реализации программы бакалавриата;
- требований к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

### **Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата**

На основе права оперативного управления ФГАОУ ВО «СГЭУ» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно- телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории Университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации, Положению о создании условий для функционирования электронной информационно-образовательной среды в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет» и Порядку реализации образовательных программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

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

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе 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 обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### **Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата**

Реализация ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н.

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

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

Более 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

### **Требования к финансовым условиям реализации программы**

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

## **Раздел 7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН**

## ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Воспитательная работа по образовательной программе организована на основе Концепции молодежной политики федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный экономический университет» на период с 2025 года по 2032 год, утвержденной решением ученого совета Университета от 18 марта 2025 года, протокол № 8, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Воспитательная работа – это деятельность, направленная на организацию воспитывающей среды и управление разными видами деятельности обучающихся с целью создания условий для их приобщения к социокультурным и духовно-нравственным ценностям народов Российской Федерации, полноценного развития, саморазвития и самореализации личности при активном участии самих обучающихся.

Программа воспитания представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основу организации воспитательной деятельности при реализации ОПОП ВО. Областью применения Программы воспитания является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи. Воспитание в образовательной деятельности СГЭУ носит системный, плановый и непрерывный характер.

Основным средством осуществления такой деятельности является воспитательная система и соответствующая ей рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, являющиеся неотъемлемой частью ОПОП ВО, утверждающиеся на каждый учебный год и размещенные на официальном сайте Университета <https://www.sseu.ru/> в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование».

Программа воспитания разработана в традициях отечественной педагогики и образовательной практики и базируется на принципе преемственности и согласованности с целями и содержанием Программ воспитания в системе общего образования и средне-профессионального образования. Программа воспитания является частью ОПОП, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим ФГОС.

Основными задачами воспитательной работы при реализации ОПОП ВО являются:

- формирование у студентов нравственной культуры, ориентация на гуманистические мировоззренческие установки и духовные ценности, формирование самосознания;
- формирование активной гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, воспитание потребности в профессиональном совершенствовании, целеустремленности и предприимчивости, готовности к конкурентоспособности и сотрудничеству в профессиональной деятельности;
- сохранение и развитие историко-культурных традиций университета, приобщение новых поколений студентов к корпоративной культуре, преемственность в воспитании студенческой молодежи;
- формирование установки на непрерывный процесс саморазвития, на освоение художественных и научных достижений общечеловеческой и национальной культуры;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- приобщение к общечеловеческим нормам нравственности, национальным традициям и корпоративным ценностям своей профессиональной и социальной среды;
- формирование потребности в здоровом образе жизни и физическом совершенствовании.

При реализации программы бакалавриата «ИТ-предпринимательство» реализуются следующие направления воспитания:

- профессионально-творческое и трудовое воспитание;
- правовое воспитание;
- патриотическое и интернациональное воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- эстетическое воспитание;

- экологическое воспитание;
- воспитание корпоративной культуры, культуры поведения и общения;
- воспитание ценностей здорового образа жизни.

Реализация данных направлений способствует формированию у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Формы и методы воспитательной работы, которые могут применяться в учебном процессе:

- беседы, дискуссии, деловые игры, олимпиады, обсуждения и разбор реальных ситуаций, консультации, направленные на формирование корпоративной культуры и этики профессионального поведения и общения, а также личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, воспитание потребности в профессиональном совершенствовании.

Формы и методы воспитательной работы, которые могут применяться во внеучебное время:

- студенческие научные конференции;
- организация НИР обучающихся;
- участие в работе СМИ;
- молодежные студенческие проекты;
- студенческие трудовые отряды;
- встречи с работодателями и выпускниками;
- творческие кружки, клубы по интересам, спортивные секции;
- участие в спортивных соревнованиях и турнирах, студенческих слетах;
- участие в форумах, фестивалях и других массовых акциях городских, областных и государственных молодежных организаций;
- выставки студенческих работ;
- смотры-конкурсы;
- студенческие фестивали;
- студенческие обучающие школы;
- участие в проектах экологической направленности.

## **Раздел 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных обучающихся, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателем. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в группе обучающихся.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, необходимо иметь в виду, что:

1) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь.

2) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам

необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее, чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

## **Раздел 9. МЕХАНИЗМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ»**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» определяется в рамках системы внутренней оценки по этапам, процедурам и с помощью инструментов, регламентированных Положением о проведении внутренней независимой оценки качества образования в федеральном государственном

автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет», утвержденным приказом ректора № 494-ОВ от 31.08.2022 г., а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе, в том числе в форме внешней экспертизы образовательных программ и оценочных материалов.

В целях совершенствования программы подготовки бакалавров Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом», привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности Университета по ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» требованиям ФГОС ВО.

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

#### **Раздел 10. РЕГЛАМЕНТ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ) ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ» В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

Изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» проходят экспертизу в учебно-методическом управлении и утверждаются Ученым советом Университета. Актуализация ОПОП ВО и составляющих ее документов осуществляется ежегодно.

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ  
ОПОП ВО «УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ» ПО  
НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 СЕРВИС**

N п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания)		
1.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
2.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)

**Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника  
ОПОП ВО «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом»**

<b>Обобщенная трудовая функция</b>	<b>Трудовая функция</b>	<b>Код и наименование профессиональной компетенции выпускника</b>
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-2 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3 - Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-4 – Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

**Матрица формирования компетенций по ОПОП ВО  
«Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» с индикаторами достижения**

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации
Б1.О.01	История России
Б1.О.09	Философия
Б1.О.14	Математические методы в экономике
Б1.О.22	Эконометрика
Б1.В.04	Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития
Б1.В.ДЭ.03.01	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.В.ДЭ.03.02	Нейросетевые технологии в социальных медиа
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.2	Применяет системный подход для решения поставленных задач
Б1.О.25	Основы финансового и экономического анализа
Б1.О.31	Инвестиционный анализ
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними и ожидаемые результаты их решения
Б1.О.17	Предпринимательское дело
Б1.О.19	Технологическое предпринимательство
Б1.О.23	Управление персоналом
Б1.В.04	Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б2.В.01(П)	Производственная практика: сервисная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.О.32	Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.01	Основы права
Б1.В.05	Правовые основы профессиональной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1	Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывает свою роль в команде
Б1.О.23	Управление персоналом
Б1.В.ДЭ.01.01	Командообразование и работа в команде
Б1.В.ДЭ.01.02	Общественный проект "Обучение служением"
Б1.В.ДЭ.01.03	Адаптация лиц с ОВЗ
Б2.В.01(П)	Производственная практика: сервисная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Организует работу рабочих групп и коллективов на основе определения командных ролей
Б1.О.27	Основы проектной деятельности
Б1.В.ДЭ.01.01	Командообразование и работа в команде
Б1.В.ДЭ.01.02	Общественный проект "Обучение служением"
Б1.В.ДЭ.01.03	Адаптация лиц с ОВЗ
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1	Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Б1.О.06	Иностранный язык
Б1.О.26	Деловые коммуникации и документооборот
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Русский язык и культура речи
ФТД.02	Русский язык как иностранный
УК-4.2	Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
Б1.О.12	Риторика и стилистика письменной речи
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Русский язык и культура речи
ФТД.02	Русский язык как иностранный
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1	Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Б1.О.02	Основы российской государственности
Б1.О.06	Иностранный язык
Б1.О.20	Маркетинг
Б1.В.ДЭ.01.01	Командообразование и работа в команде
Б1.В.ДЭ.01.02	Общественный проект "Обучение служением"
Б1.В.ДЭ.01.03	Адаптация лиц с ОВЗ

Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Русский язык и культура речи
ФТД.02	Русский язык как иностранный
УК-5.2	Анализирует современное состояние общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Б1.О.01	История России
Б1.О.09	Философия
Б1.О.13	Экономическая история
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Управляет своим временем при выполнении профессиональных задач
Б1.О.17	Предпринимательское дело
Б1.О.19	Технологическое предпринимательство
Б1.В.ДЭ.01.01	Командообразование и работа в команде
Б1.В.ДЭ.01.03	Адаптация лиц с ОВЗ
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Б1.О.27	Основы проектной деятельности
Б1.В.ДЭ.01.02	Общественный проект "Обучение служением"
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.В.ДЭ.02.01	Физическая культура и спорт: общая физическая подготовка
Б1.В.ДЭ.02.02	Адаптивная физическая культура
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.2	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки, обеспечения работоспособности и полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.В.ДЭ.02.01	Физическая культура и спорт: общая физическая подготовка
Б1.В.ДЭ.02.02	Адаптивная физическая культура
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1	Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.2	Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-9.1	Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Б1.О.15	Экономика организации
Б1.В.08	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2	Анализирует результаты применения обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
Б1.О.07	Экономическая теория
Б1.В.08	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-10.1	Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционному поведению
Б1.О.02	Основы российской государственности
Б1.О.13	Экономическая история
Б1.В.01	Основы права
Б1.В.05	Правовые основы профессиональной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.2	Противодействует проявлению экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в профессиональной деятельности
Б1.В.01	Основы права
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК-1.1	Применяет современные технологические новации и специализированное ПО для решения профессиональных задач в сфере сервис
Б1.О.03	Общая теория статистики
Б1.О.08	Пакеты офисных программ
Б1.О.10	Социально-экономическая статистика
Б1.О.11	Основы финансовых расчетов

	Б1.О.25	Основы финансового и экономического анализа
	Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
	Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-1.2	Применяет современное программное обеспечение в сфере сервиса
	Б1.О.03	Общая теория статистики
	Б1.О.11	Основы финансовых расчетов
	Б1.О.14	Математические методы в экономике
	Б1.О.18	Технологии цифровой экономики
	Б1.О.22	Эконометрика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-2	Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
	ОПК-2.1	Осуществляет основные функции управления сервисной деятельностью
	Б1.О.09	Философия
	Б1.О.24	Основы менеджмента
	Б1.О.30	Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов
	Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
	Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-2.2	Разрабатывает планы развития сервисной деятельности и рассчитывает основные показатели ее эффективности
	Б1.О.15	Экономика организации
	Б1.О.17	Предпринимательское дело
	Б1.О.19	Технологическое предпринимательство
	Б1.О.27	Основы проектной деятельности
	Б1.О.31	Инвестиционный анализ
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
	ОПК-3.1	Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
	Б1.О.30	Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов
	Б1.О.32	Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса
	Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-3.2	Понимает требования ГОСТов, внутренних регламентов и параметров обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности
	Б1.О.28	Бизнес-планирование
	Б1.О.29	Ресторанное дело
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов
ОПК-4.1	Осуществляет исследование рынка и анализирует поведение потребителей на рынке
Б1.О.20	Маркетинг
Б1.О.28	Бизнес-планирование
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2	Организовывает продажи и продвижение сервисных продуктов
Б1.О.20	Маркетинг
Б1.О.29	Ресторанное дело
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-5.1	Принимает экономически обоснованные решения в избранной сфере профессиональной деятельности
Б1.О.07	Экономическая теория
Б1.О.17	Предпринимательское дело
Б1.О.21	Основы учета и финансовой отчетности в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б1.О.24	Основы менеджмента
Б1.О.28	Бизнес-планирование
Б1.О.31	Инвестиционный анализ
Б1.О.33	Корпоративные финансы
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2	Обеспечивает экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
Б1.О.15	Экономика организации
Б1.О.16	Финансовая и налоговая система РФ
Б1.О.19	Технологическое предпринимательство
Б1.О.33	Корпоративные финансы
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6	Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса
ОПК-6.1	Применяет в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса
Б1.О.01	История России
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.16	Финансовая и налоговая система РФ
Б1.О.32	Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика

Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.2	Интерпретирует нормы права применительно к конкретным ситуациям оказания сервисных услуг
Б1.О.02	Основы российской государственности
Б1.О.13	Экономическая история
Б1.О.26	Деловые коммуникации и документооборот
Б1.О.32	Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
ОПК-7.1	Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.23	Управление персоналом
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7.2	Соблюдает требования заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Б1.О.12	Риторика и стилистика письменной речи
Б1.О.15	Экономика организации
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-8.1	Понимает принципы работы современных информационных технологий
Б1.О.08	Пакеты офисных программ
Б1.О.27	Основы проектной деятельности
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-8.2	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
Б1.О.10	Социально-экономическая статистика
Б1.О.18	Технологии цифровой экономики
Б1.О.21	Основы учета и финансовой отчетности в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б1.О.25	Основы финансового и экономического анализа
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-4	Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-4.1	Контролирует бизнес-процессы, деятельность персонала департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Б1.В.02	Основы индустрии гостеприимства
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.06	Ресторанный и гостиничный маркетинг

Б1.В.08	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.09	Сервисология в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б1.В.12	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности
Б1.В.ДЭ.04.01	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле
Б1.В.ДЭ.04.02	Управление качеством
Б1.В.ДЭ.05.01	Конфликтология и ведение переговоров
Б1.В.ДЭ.05.02	Профессиональная этика и этикет
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б2.В.01(П)	Производственная практика: сервисная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2	Оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.10	Управление гостиничным предприятием
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1	Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-1.1	Планирует потребность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и в персонале
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.07	Гостиничное дело
Б1.В.10	Управление гостиничным предприятием
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2	Осуществляет управление ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Б1.О.30	Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.07	Гостиничное дело
Б1.В.10	Управление гостиничным предприятием
Б1.В.13	Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.15	Организация и управление производством
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.03	Введение в специальность
ПК-2	Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2.1	Планирует потребность департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и в персонале
Б1.О.29	Ресторанное дело
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.11	Управление рестораном
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика

Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.2	Осуществляет управление материальными ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.11	Управление рестораном
Б1.В.13	Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.15	Организация и управление производством
Б2.О.03(П)	Производственная практика: организационно-управленческая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.03	Введение в специальность
ПК-2.3	Управляет персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.08	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.11	Управление рестораном
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	сервисный
ПК-3	Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.1	Контролирует бизнес-процессы, деятельность персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Б1.О.32	Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.02	Основы индустрии гостеприимства
Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.06	Ресторанный и гостиничный маркетинг
Б1.В.09	Сервисология в гостиничном и ресторанном бизнесе
Б1.В.12	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности
Б1.В.14	Закупки и особенности работы с поставщиками
Б1.В.ДЭ.03.01	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.В.ДЭ.03.02	Нейросетевые технологии в социальных медиа
Б1.В.ДЭ.04.01	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле
Б1.В.ДЭ.04.02	Управление качеством
Б1.В.ДЭ.05.01	Конфликтология и ведение переговоров
Б1.В.ДЭ.05.02	Профессиональная этика и этикет
Б2.О.02(П)	Производственная практика: проектно-технологическая практика
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б2.В.01(П)	Производственная практика: сервисная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2	Оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Б1.В.03	Консультационный проект
Б1.В.08	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
Б1.В.14	Закупки и особенности работы с поставщиками
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы