

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом
университета

Протокол № 8 от 26.04. 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета института


_____ /Т.А.Шебзухова/


Протокол № 12 от 22.05. 2019 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)	Инновационные технологии в гостиничной деятельности
Институт	сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Факультет	Школа Кавказского гостеприимства
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2019

Пятигорск, 2019

ОП ВО составили

Кандидат педагогических наук, доцент

Кандидат педагогических наук

(степень, звание, фамилия, имя, отчество составителей)

И.В. Огаркова

А.А. Казначеева

ОП ВО рассмотрена и принята на заседании кафедры туризма и гостиничного дела

Протокол заседания кафедры № 8 от «11» 03 2019 г.

Заведующий кафедрой



И.В. Огаркова

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела приема и размещения

ООО «Профессиональная Санаторно-
Курортная Компания «Машук Аква-Терм»



В.С. Козлов

Протокол заседания

учебно-методической комиссии ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
№ 8 от «10» 04 2019 г.

Председатель

Учебно-методической комиссии

ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске



А.Б. Нарыжная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования	4
1.2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования.....	5
1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования.....	5
1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования	5
1.2.3. Срок получения высшего образования по образовательной программе	6
1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования.....	6
1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования.....	7
1.4. Область профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников.....	7
1.5. Объекты профессиональной деятельности выпускников	8
1.6. Задачи профессиональной деятельности выпускников.....	8
1.7. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования.....	8
1.7.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	10
1.7.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	11
1.7.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения ..	12
1.8. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования.....	16
1.8.1. Календарный учебный график.....	16
1.8.2. Учебный план	16
1.8.3. Рабочие программы дисциплин (модулей).....	16
1.8.4. Программы практик	17
1.8.5. Особенности освоения дисциплин (модулей) лицами с ограниченными возможностями здоровья	18
2. Оценочные средства.....	19
2.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	19
2.2. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации.....	20
3. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы	20
3.1. Кадровое обеспечение	20
3.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение	21
3.3. Материально-техническое обеспечение	22
3.4. Финансовое обеспечение.....	22

1. Общие положения

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

В данной образовательной программе определены:

- планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом;
- планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Направленность (профиль) – «Инновационные технологии в гостиничной деятельности».

Присваиваемая квалификация - бакалавр.

Форма обучения – очная.

Язык реализуемой образовательной программы – русский, английский.

При наличии студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по их заявлению) данная образовательная программа адаптируется с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии, индивидуальной программы реабилитации инвалида. Образовательный процесс для лиц с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в ФГАОУ ВО Северо-Кавказский федеральный университет», принятое Ученым советом СКФУ (протокол №5 от 24.11.2016).

1.1. Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования

Нормативную правовую базу разработки ОП магистратуры составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в действующей редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»);

- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.05.2016 г. № 598;

- Профессиональный стандарт «Работник по приему и размещению гостей», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 №:659н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 г., регистрационный № 48310);

- 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);

- Положение по разработке образовательных программ высшего образования направлений подготовки и специальностей в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (новая редакция), принято Ученым советом СКФУ, протокол №4 от 07.12.2017 г.;

- другие нормативные акты ФГАОУ ВО «СКФУ».

1.2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования

1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования

Миссия образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» состоит в концептуальном обосновании и моделировании условий подготовки высокопрофессиональных современных бакалавров, способных эффективно, с использованием фундаментальных теоретических знаний и инновационных технологий, осуществлять научно-исследовательскую, информационно-аналитическую, технологическую, проектную, педагогическую и организационно-управленческую деятельность, связанную с профессиональными знаниями в области гостиничного дела.

1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования

Образовательная программа по подготовке бакалавров имеет своей целью: развитие у обучающихся личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

1.2.3. Срок получения высшего образования по образовательной программе

Срок получения высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

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.

1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования

Нормативная трудоемкость образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» составляет 240 зачетных единиц (далее з.е.). 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.

Содержание	Трудоемкость в неделях
	ОФО
теоретическое обучение и рассредоточенные практики	124
экзаменационные сессии	22
практика, в т.ч.	16
<i>учебная практика</i>	2
<i>производственная практика</i>	10
<i>преддипломная практика</i>	4
государственная итоговая аттестация, в т.ч.	6
<i>подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>	2
<i>подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</i>	4
каникулы	40
Итого:	208

Содержание	Трудоемкость в зачетных единицах
	ОФО
теоретическое обучение и рассредоточенные практики	201
экзаменационные сессии	
практика, в т.ч.	30
учебная практика	6
производственная практика	18
преддипломная практика	6
государственная итоговая аттестация, в т.ч.	9
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3
подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	6
Итого:	240

1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования

Абитуриент должен:

1. Иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

2. Успешно пройти вступительные испытания.

Зачисление осуществляется на основе конкурсного отбора в соответствии с «Правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры на 2019/2020 учебный год».

1.4. Область профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), 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 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их

образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

1.5. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;
- гостиницы и иные средства размещения, предприятия санаторно-курортной деятельности и отдыха;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- процесс предоставления услуг гостиницами и иными средствами размещения;
- нормативная документация, стандарты и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- результаты интеллектуальной деятельности;
- первичные трудовые коллективы.

1.6. Задачи профессиональной деятельности выпускников

Бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» должен быть подготовлен решать следующие типы задач профессиональной деятельности:

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

1.7. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования

Результаты освоения ОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» выпускник должен обладать следующими компетенциями: универсальными компетенциями (УК), общепрофессиональными компетенциями (ОПК), профессиональными компетенциями (ПК) в зависимости от направленности (профиля) программы, выбранных объектов и типов задач профессиональной деятельности.

1.7.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Формулирует цели поиска и анализа информации УК-1.2. Выбирает источники информации УК-1.3. Использует информационно-коммуникационные технологии для поиска информации
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Осуществляет поиск правовых и нормативных документов, регламентирующих решение поставленной задачи УК-2.2. Анализирует правовые и нормативные документы, выявляет правила и алгоритмы решения поставленной задачи УК-2.3. Осуществляет поиск информации о способах (методах) решения поставленной задачи
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Анализирует общество, профессиональные сообщества как системы, выявляет собственную роль в обществе УК-3.2. Устанавливает контакт в процессе межличностного взаимодействия УК-3.3. Выявляет цели команды, её функций и роли
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Понимает устную (монологическую и диалогическую) речь на иностранном языке на бытовые и общекультурные темы УК-4.2. Читает и понимает со словарем литературу на иностранном языке УК-4.3. Ведет на иностранном языке беседу-диалог общего характера
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Определяет задачи межкультурного взаимодействия в рамках общества и малой группы УК-5.2. Идентифицирует собственную личность по принадлежности к различным социальным группам УК-5.3. Устанавливает контакт в процессе межкультурного взаимодействия
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Определяет трудоёмкость выполнения учебных работ и резерв времени УК-6.2. Выбирает приоритеты в собственной учебной работе, выбирает направления профессиональной деятельности УК-6.3. Планирует собственную учебную работу с учётом своих психофизиологических особенностей
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	УК-7.1. Анализирует влияние образа жизни на здоровье и физическую подготовку человека УК-7.2. Определяет индивидуальный уровень развития своих физических

	профессиональной деятельности	качеств, оценивает показатели собственного здоровья УК-7.3.Выбирает и применяет рациональные способы и приемы сохранения физического и психического здоровья, профилактики заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1.Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности УК-8.2.Выявляет возможные причины нарушения экологической безопасности УК-8.3.Анализирует причины и ход развития возможных чрезвычайных ситуаций

1.7.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) 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	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Использует 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	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССР, ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и

	исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

1.7.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и

<p>ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в профессиональной сфере</p>	<p>ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p> <p>ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителей, а также том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>
<p>ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</p>	<p>ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>
<p>ПК-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процесса обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса</p>	<p>ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сфере</p> <p>ПК-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>
<p>ПК-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности</p> <p>ПК-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p>ПК-7. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-7.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделениях</p> <p>ПК-7.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

питания для принятия эффективных управленческих решений	<p>ПК-7.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-7.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>
<p>ПК-8. Способен применять современные технологии ценовой и бытовой политики организаций в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-8.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПК-8.2. Принимает участие в разработке ценовой и бытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-8.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и бытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-8.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятий</p>
<p>ПК-9. Способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-9.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-9.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p>ПК-9.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-10. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-10.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-10.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-10.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-11. Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>ПК-11.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения</p> <p>ПК-11.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения</p> <p>ПК-11.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения</p>
<p>ПК-12. Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-12.1. Организует систему мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-12.2. Оценивает проблемы и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-12.3. Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

<p>ПК-13. Способен к профессиональной деятельности в избранной сфере в соответствии с квалификационными требованиями</p>	<p>ПК-13.1. Соблюдает стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов с использованием международных и национальных нормативных документов ПК-13.2. Обеспечивает качество обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства ПК-13.3. Обеспечивает эффективное взаимодействие с различными отделами организаций сферы гостеприимства</p>
<p>ПК-14. Готов к ведению документации на основе современных требований</p>	<p>ПК-14.1. Вводит данные о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения ПК-14.2. Обрабатывает информацию о гостях с использованием специализированных программных комплексов ПК-14.3. Осуществляет регистрацию российских и иностранных граждан с соблюдением законодательства РФ, отраслевых нормативных актов и внутренних регламентов ПК-14.4. Использует информационные технологии для ведения делопроизводства различных служб организаций сферы гостеприимства ПК-14.5. Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>

1.8. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования

1.8.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разработан в соответствии с требованиями образовательного стандарта.

1.8.2. Учебный план

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

1.8.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

В образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» приведены рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося. Рабочие программы по факультативным дисциплинам разрабатываются, но не включаются в состав образовательной программы.

Рабочие программы дисциплин (модулей) содержат следующие компоненты:

- наименование дисциплины (модуля);
- цель и задачи освоения дисциплины;
- связь с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам

(разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов учебных занятий;

- фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);

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

- перечень учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины;

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

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

1.8.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Раздел образовательной программы «Практика» является обязательным. Практика направлена на комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой по направлению подготовки, формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося. В программах практик указываются перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования и профессиональными стандартами.

При реализации данной образовательной программы предусматриваются следующие практики:

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика;
- исследовательская практика (рассредоточенная);

Типы производственной практики:

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

При прохождении учебных и производственных практик у обучающихся формируются:

- первичные профессиональные умения и навыки;
- навыки научно-исследовательской деятельности;

- профессиональные умения и формируется опыт профессиональной деятельности.

1.8.5. Особенности освоения дисциплин (модулей) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

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

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми

нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)

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

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

2. Оценочные средства

2.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы кафедрами создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, на основании Положения об учебно-методическом обеспечении образовательных программ высшего образования в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», принятого Ученым советом СКФУ протоколом №9 от 27.02.2018 г.

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

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

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

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

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

Система оценок при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность проведения указаны в Положении о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (в редакции от 07.12.2017 г., протокол Ученого совета СКФУ №4), принято Ученым советом СКФУ протокол №3 от 26.10.17 г.

Обучающиеся В ФГАОУ ВО «СКФУ» при промежуточной аттестации в течение учебного года сдают не более 6 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят зачеты по факультативным дисциплинам, элективным курсам по физической культуре и спорту, а так же практикам и ГИА.

В СКФУ внедрена рейтинговая система оценки знаний студентов, которая предполагает обязательную организацию текущего и промежуточного контроля по каждой дисциплине учебного плана (Положение об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов СКФУ Положение об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов ФГАОУ ВО СКФУ, принятым Ученым советом СКФУ (протокол №7 от 29.12.2016 г.).

2.2. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации, включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы высшего образования;
- перечень компетенций, уровень овладения которыми, должен быть проверен в ходе ГИА;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкала оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы высшего образования;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы высшего образования.

3. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы

3.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками ВУЗа, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников образовательной организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых 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).

Не менее 10 процентов численности педагогических работников образовательной организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых 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).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), 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).

3.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение

Реализация ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» обеспечена соответствующими учебно-методическими материалами: учебниками или учебными пособиями, рабочими учебными программами, учебно-методическими и презентационными материалами.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Организации из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории Организации, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда Организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

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.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется при необходимости).

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

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

В СКФУ обеспечивается доступ к современным информационным ресурсам:

- электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – www.biblioclub.ru;
- электронно-библиотечная система Лань;
- электронно-библиотечная система IPRbooks.

3.3. Материально-техническое обеспечение

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске, на базе которого реализуется образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

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 в электронную информационно-образовательную среду Организации.

3.4. Финансовое обеспечение

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» 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 образования и науки Российской Федерации.