


**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Российского университета
кооперации
протокол от «18» апреля 2023 г. № 9
Ректор А.Р. Набиева



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

направленность (профиль)
Отельный бизнес

Квалификация
Бакалавр

для набора 2023 года

Типы задач профессиональной деятельности:

организационно-управленческий, технологический, сервисный

Формы обучения: очная, заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) направленность (профиль) «Отельный бизнес». – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2023.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Отельный бизнес» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 282н, профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 281н.

Основная профессиональная образовательная программа разработана совместно с представителями работодателей:

разработана совместно с представителями работодателей:

Управляющая ООО «Отель Экспресс»

В.С. Романова

Генеральный директор ООО «ОТЕЛЬ МАНО»

В.С. Мкртчян

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма от 20 марта 2023 года, протокол №5.

одобрена Научно-методическим советом института от 06 апреля 2023 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы.....	5
1. Общие положения	5
1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль), формы обучения, срок получения образования.....	5
1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы.....	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы	8
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.....	8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	9
3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы.....	12
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	14
4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	14
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения.....	16
4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения.....	18
5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования	21
6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	24
II. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы	
III. Приложения	
Учебный план	
Календарный учебный график	
Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Рабочие программы практик	
Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации)	
Фонды оценочных средств дисциплин (модулей), практик, ГИА	
Методические материалы (для выполнения курсовых работ (проектов); лабораторных работ, выполнения выпускной квалификационной работы и т.п.)	
Рабочая программа воспитания	
Календарный план воспитательной работы	
Рецензии представителей профильных организаций, предприятий,	

учреждений на рабочие программы практик
Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль), формы обучения, срок получения образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Отельный бизнес» (далее – ОПОП, программа бакалавриата), разработана с учётом профессиональных стандартов, анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников, а также материально-технических и кадровых требований, представленных во ФГОС ВО.

Целью основной профессиональной образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО 43.03.03 Гостиничное дело и профессиональными стандартами.

В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) программы «Отельный бизнес» является:

– формирование у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих ему успешно работать в сфере услуг, умеющего решать нестандартные задачи, принимать организационно-управленческие решения, готового работать в команде и нести ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений;

– формирование у студентов понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности в сфере услуг;

– формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

Цели образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) программы **«Отельный бизнес»** в области воспитания:

– развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту, целеустремлённости, организованности, трудолюбия, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели;

– воспитание патриотизма, духовности, гражданственности, социальной мобильности, готовности к принятию активной жизненной позиции в условиях современного общества;

– воспитание ответственности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) имеет направленность (профиль) направленность (профиль) «Отельный бизнес».

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной и заочной формах обучения. При реализации образовательной программы могут применяться элементы электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

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

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.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, определяется учебным планом (Приложение 1).

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускнику программы бакалавриата «Отельный бизнес» присваивается квалификация бакалавр.

1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки от 8 июня 2017 г. № 515 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 281н. «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;
- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- локальные акты Российского университета кооперации, касающиеся организации образовательной деятельности.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность в областях:

33 Сервис, оказание услуг населению;

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.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно-управленческий, технологический, сервисный

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

Гостиницы и другие средства размещения.

Предприятия общественного питания.

Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ пп	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности Наименование профессионального стандарта
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. регистрационный № 37395)
2	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г. регистрационный № 37510)

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческий	Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Организационно-управленческий	Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания Управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Организационно-управленческий	Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания,
	Технологический	Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования	Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания,

		передового российского и зарубежного опыта	
	Технологический	Применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания
	Сервисный	Обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания
	Сервисный	Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания

Соотношение обобщённых трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника (ТФ):

Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
33.007	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков (з.е.)
Блок 1	Дисциплины (модули)	195 з.е.
Блок 2	Практика	36 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9 з.е.
Объем программы бакалавриата		240

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме 2 з.е.;
- в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся:

- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту;
- обязательные дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

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

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

В Блок 2 «Практика» программы *бакалавриата* входят учебная и производственная практики (далее – практики):

- 1) типы учебной практики:

Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная практика

Б2.О.02(У) Учебная практика, практика по получению первичных навыков научно-исследовательской и проектной деятельности

2) типы производственной практики:

Б2.В.01(П) Производственная практика, организационно-управленческая практика

Б2.В.02(П) Производственная практика, сервисная практика

Б2.В.03(Пд) Производственная практика, преддипломная практика

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

2) подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Способен анализировать поставленную задачу, осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи УК-1.2 Способен сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений, находить рациональные идеи 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	УК-2.1 Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели, выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм УК-2.2 Способен оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач, потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач исходя из действующих правовых норм
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии, на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде УК-3.2 Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	УК-4.1 Способен логический и грамматический верно строить устную и письменную речь УК-4.2 Способен выполнять перевод

	государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и), осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества, толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям УК-5.2 Способен уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах
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 Способен формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения, применять методы и принципы саморазвития и самообразования для достижения поставленной цели УК-6.2 Способен понимать важность планирования перспективных целей на различные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.2 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни

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	УК-8.1 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для обеспечения устойчивого развития общества УК-8.2 Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, реализовывать меры защиты человека и среды обитания от негативных воздействий и оказывать первую помощь пострадавшим при чрезвычайных ситуациях
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-9.2 Способен применять методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использовать финансовые инструменты для управления финансами (бюджетом), контролировать экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1 Способен демонстрировать гражданскую позицию, выражающуюся в нетерпимом отношении к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению УК-10.2 Способен давать оценку проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

4.2 **Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения**

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-1. Способен	ОПК-1.1 Способен определять потребность

	применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	в технологических новациях и современном программном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2 Способен осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и программного обеспечения, использовать основные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Способен определять цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и осуществлять контроль их деятельности ОПК-2.2. Способен использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Способен организовать оценку качества оказания услуг учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, обеспечивать оказание услуг в соответствии с заявленным качеством ОПК-3.2. Способен обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП)
	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Способен осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК-4.2. Способен осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, а также продвижение услуг по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
	ОПК-5. Способен принимать экономический обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен рассчитывать, оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Способен экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия решений при осуществлении профессиональной деятельности и обеспечивать экономическую эффективность

		организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Способен осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области и обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями ОПК-6.2. Способен соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
	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. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2. Способен соблюдать нормы и правила охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей
	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и демонстрировать навыки использования средств информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности ОПК-8.2. Способен применять средства информационных, компьютерных и сетевых технологий при решении задач профессиональной деятельности

4.3 Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Управление ресурсами и персоналом департаментов в (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства	Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы	ПК-1.1. Способен формировать цель и задачи, осуществлять управление ресурсами и персоналом, оценивать и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей в материальных ресурсах	ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ПС 33.008 Руководитель предприятия питания

ва и общественног о питания		гостеприимства и общественного питания, обеспечивать контроль эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ПК-1.2. Способен осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, определять формы и методы контроля бизнес-процессов, осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Управление ресурсами и персоналом департаментов в (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания Управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-2.1. Способен осуществлять сбор и анализ данных о затратах, участвовать в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-2.2. Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ПС 33.008 Руководитель предприятия питания
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Разработка и проектирование услуг	Гостиницы и другие средства	ПК-3 Способен разрабатывать и	ПК-3.1 Способен формировать спецификацию услуг	Анализ отечественного и зарубежного

<p>(продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественно о питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта</p>	<p>размещения, Предприятия общественного питания,</p>	<p>применять технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий</p>	<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе новейших информационно-коммуникативных технологий ПК-3.2 Способен применять технологии обслуживания и разрабатывать предложения по их совершенствованию в организациях сферы гостеприимства и общественного питания для принятия с использованием новейших информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>опыта</p>
<p>Применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественно о питания</p>	<p>Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания</p>	<p>ПК-4 Способен применять современные технологии обслуживания с учетом требований потребителя</p>	<p>ПК-4.1 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, разрабатывать стратегию общения с потребителями и обеспечения процесса обслуживания с учетом требований потребителей ПК-4.2 Способен применять 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>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: сервисный</p>				
<p>Обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественно о питания с</p>	<p>Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания</p>	<p>ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами, обеспечить процесс</p>	<p>ПК-5.1 Способен к организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб,</p>	<p>ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ПС 33.008 Руководитель предприятия</p>

потребителям и и заинтересованными сторонами		обслуживания с учетом требований потребителей	отделов) гостиничного комплекса, обеспечивать контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения ПК-5.2 Способен разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса	питания
Обеспечение качества обслуживания и стандартизации и услуг сферы гостеприимства и общественно о питания	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-5.1 Способен осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-5.2 Способен участвовать в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ отечественного и зарубежного опыта

5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования

Институт располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Отельный бизнес» по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом. Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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.

Для проведения занятий по физической культуре в Институте имеется спортивный зал с необходимым спортивным оборудованием и инвентарем.

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

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.

Институт 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)

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).

В течение всего периода обучения обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Института, так и вне его. В электронных библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

Квалификация педагогических работников Института отвечает квалификационным характеристикам, 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. № 1н (зарегистрирован Министерством

юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Института, 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 Института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Институтом 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 Института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Институтом 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).

Педагогические работники Института систематически проходят повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов, осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды в направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

В Институте (филиале) Российского университета кооперации обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебных корпусах института создана безбарьерная архитектурная среда: (подъездные пандусы ко входу в институт, подъемники, лифты, дополнительные перила).

В аудитории 2-01Б учебного корпуса по ул. Н. Ершова, д.58 имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы предусмотрены для студентов с нарушениями зрения и слуха. Для студентов, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение, оснащенное поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием, кнопкой вызова экстренной помощи. Здание оснащено системой противопожарной сигнализацией, голосовым и световым оповещением.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 05.02.2016 № ФС-16-01-001398.

6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

Внутренняя система оценки качества образования в Казанском кооперативном институте (филиале) проводится в форме мониторинга качества образовательных программ (далее - мониторинг), который представляет собой систематическую оценку качества содержания и условий осуществления образовательных программ на соответствие требованиям

ФГОС, а также требованиям рынка труда, предъявляемых к выпускникам университета. Мониторинг проводится с учетом мнения обучающихся, научно-педагогических (педагогических) работников института, ответственных за их разработку, актуализацию и реализацию.

Мониторинг включает:

- актуализацию содержания образовательных программ научно-педагогическими (педагогическими) работниками и их рецензирование представителями работодателя или объединений работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;

- внутреннюю оценку качества подготовки обучающихся;

- оценку уровня квалификации научно-педагогических (педагогических) работников института;

- анализ ресурсного обеспечения образовательной деятельности институте.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности осуществляется в рамках оценки качества образовательной программы. Работодатели участвуют в разработке программы бакалавриата, что подтверждается рецензиями на основную профессиональную образовательную программу, на оценочные материалы. Образовательная программа проходит проверку на соответствия требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.