

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Трофимов Евгений Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.12.2022 13:36:59

Уникальный программный ключ:

c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545

Образовательное частное учреждение высшего образования

**«Российская международная академия туризма»**

**ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТА ТУРИЗМА**

**КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

Принято Ученым Советом

«15» июня 2022 г.

Протокол № 02-06-03

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор Е. Н. Трофимов

«16» июня 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**

**43.03.03 Гостиничное дело**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Нормативный срок освоения программы

4 года

Формы обучения

Очная, заочная

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

\_\_\_\_\_  
В.Ю. Питюков, д.п.н., проф.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
Р.М. Арсений, к.п.н.

Химки, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	3
1.1. Назначение ОПОП .....	3
1.2. Нормативные документы .....	3
1.3. Перечень сокращений .....	3
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ</b> .....	4
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников .....	4
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО .....	4
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников .....	5
<b>3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	7
3.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ .....	7
3.2. Объем программы .....	7
3.3. Формы обучения .....	7
3.4. Срок получения образования .....	7
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	8
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы .....	8
<b>5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП</b> .....	23
5.1. Структура и содержание программы.....	23
5.2. Практическая подготовка обучающихся .....	24
5.3. Учебный план и календарный график .....	25
5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик .....	25
5.5. Программа государственной итоговой аттестации.....	25
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы .....	25
<b>6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП</b> .....	25
6.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата .....	26
6.2. Содержание ЭИОС.....	26
6.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП .....	26
6.4. Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата .....	27
6.5. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата .....	27
6.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.....	27
<b>7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП</b> .....	28

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Назначение ОПОП**

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата (далее – ОПОП) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

### **1.2. Нормативные документы**

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело и уровню высшего образования Бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515 (далее – ФГОС ВО);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. № 245 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636;
- Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. №885/390.

### **1.3. Перечень сокращений**

- ЕКС – единый квалификационный справочник
- з.е. – зачетная единица
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
- ОТФ - обобщенная трудовая функция
- ОПК – общепрофессиональные компетенции
- ПК – профессиональные компетенции
- РМАТ – Российская международная академия туризма
- ПС – профессиональный стандарт
- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей
- УК – универсальные компетенции
- ФЗ – Федеральный закон
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
- ПКО - профессиональные компетенции обязательные;
- ТФ - трудовая функция;
- ТД - трудовое действие;

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

### 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

Направленность (профиль) программы бакалавриата соответствует направлению подготовки в целом, не конкретизирует содержание программы бакалавриата.

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

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело:

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
<b>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</b>		
1.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело:

Код и наименование профессионального	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
--------------------------------------	-----------------------------	------------------

стандарта	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6

### 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	сервисный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</li> <li>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>	<p>гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</p>

			первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
проектный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>		гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы
технологический	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</li> <li>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>		гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

	исследовательский	<p>- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности</p>
	организационно - управленческий	<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

– Бакалавр

#### 3.2. Объем программы

Объем программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

#### 3.3. Формы обучения

Очная. Заочная

#### 3.4. Срок получения образования

при очной форме обучения 4 года

при заочной форме обучения - 4 года 10 месяцев

## 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы

#### 4.1.1. УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации.</p> <p>УК-1.2. Применяет методы критического анализа и синтеза при работе информацией.</p> <p>УК-1.3. Использует системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>Знает технологии поиска информации, методы критического анализа и синтеза информации, принципы системного подхода в решении поставленных задач</p> <p>Умеет обобщать полученную в процессе поиска информацию с использованием методов критического анализа и синтеза, применять принципы системного подхода для решения поставленных задач</p> <p>Владеет технологией информационного поиска, работы с информационными источниками; способен к критическому анализу и синтезу поступающей информации; владеет навыками применения системного подхода в решении поставленных задач</p>
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	<p>УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели.</p> <p>УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения поставленных задач на основе действующих правовых норм.</p> <p>УК-2.3. Ставит цель и решает поставленные задачи исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Знает действующие правовые нормы; имеет представление о влиянии ограничений и имеющихся ресурсов на оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели;</p> <p>Умеет действовать в рамках правовых норм на основе использования имеющихся ресурсов и ограничений с целью нахождения оптимальных способов решения поставленных задач;</p> <p>Владеет технологией разработки и реализации проекта, оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p>
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Осуществляет эффективное социальное взаимодействие</p> <p>УК-3.2. Активно реализует свою роль в команде</p>	<p>Знает типологию и принципы формирования команд, способы социального взаимодействия; ролевую принадлежность.</p> <p>Умеет осуществлять социальное взаимодействие на основе сотрудничества с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; умеет определять свою роль в команде</p> <p>Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;</p>



			методикой оценки своих действий, приемами самореализации.
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. Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации УК-4.2. Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке	Знает принципы построения устной и письменной речи на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации Умеет применять в своей деятельности методику устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) Владеет технологией реализации деловой коммуникации на государственном и иностранном языках с применением адекватных языковых форм и средств.
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте. УК-5.2. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в этическом контексте. УК-5.3. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в философском контексте.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы этики и межкультурной коммуникации Умеет толерантно воспринимать специфику межкультурного разнообразия с соблюдением этических и межкультурных норм с учетом социально-исторического и философского контекста Владеет навыками межкультурного взаимодействия на основе анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры и социальных конфликтов в межкультурной коммуникации
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Управляет своим временем. УК-6.2. Выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает основные принципы самоорганизации, самообразования, саморазвития. Умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию своего развития на основе принципов образования в течение всей жизни Владеет способами управления своей познавательной деятельностью, своим развитием с использованием технологий здоровьесбережения.
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной деятельности УК-7.2. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной профессиональной деятельности	Знает научно-практические основы физической культуры и спорта, здорового образа жизни, необходимого для полноценной социальной и профессиональной деятельности Умеет применять разнообразные средства физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, физического самосовершенствования, формирования здорового образа жизни с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеет способами поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и	УК-8.1. Создает и поддерживает	Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных

	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	безопасные условия жизнедеятельности. УК-8.2. Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций	ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности для обучающегося и принимать меры по ее предупреждению, оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях  Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Анализирует экономические показатели деятельности организации в избранной сфере деятельности УК-9.2 Принимает обоснованные экономические решения в деятельности туристской организации	Знает основные показатели экономической деятельности организации в избранной сфере деятельности, особенности макро- и микросреды;  Умеет анализировать экономическую ситуацию на рынке и внутри организации в избранной сфере деятельности;  Владеет навыками принятия обоснованных экономических решений в деятельности организации в избранной сфере деятельности
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1 Не приемлет любых проявлений коррупционного поведения УК-10.2 Создает и поддерживает атмосферу нетерпимости к коррупционному поведению	Знает основные методы противодействия коррупционному поведению;  Умеет выявлять и противодействовать коррупционному поведению;  Владеет навыками формирования и поддержания нетерпимого отношения к коррупционному поведению.

#### 4.1.2. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного	Знает профессиональные стандарты обслуживания, роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, термины, категории и

		<p>питания.</p> <p>ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>объекты гостеприимства и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства, особенности обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологические новации и современные программные продукты, отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.</p> <p>Умеет применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, технологические новации и специализированные программные продукты, организовывать и контролировать процессы обслуживания, применять на практике принципы, методы, модели, технологии и организации обслуживания в предприятиях общественного питания.</p> <p>Владеет навыками применения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности и современным программным обеспечением в туристской деятельности, методами нахождения наиболее выгодных условий предоставления качественных услуг, навыками внедрения и использования основных правил предоставления услуг и методов анализа на производстве.</p>
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений</p>	<p>Знает основы организации и планирования деятельностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, виды управленческих решений и методы их разработки, отечественный и международный опыт управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет определять цели и задачи управления предприятий сферы гостеприимства и</p>

		<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>общественного питания, применять методы разработки управленческих решений, использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы структурного подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания, навыками мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания, осуществления мониторинга и контроля структурных подразделений и отдельных сотрудников</p>
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами</p>	<p>Знает объекты стандартизации и сертификации в сфере гостеприимства и общественного питания; нормативные документы, регулирующие качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; требования нормативных документов по качеству, методы изучения мнения потребителей и заинтересованных сторон, международные и национальные стандарты.</p> <p>Умеет определять, анализировать и оценивать объекты стандартизации и сертификации по качеству оказания услуг сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p>

			Владеет навыками определения, анализа и оценки объектов стандартизации и сертификации; навыками использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в сферы гостеприимства и общественного питания; навыками соблюдения требуемого качества процессов оказания услуг сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами.
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка, потребителей, конкурентов в сфере гостеприимства и общественного питания  ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение	Знает методы маркетинговых исследований и мониторинга рынка, технологии продвижения и продаж услуг сферы гостеприимства и общественного питания, современные информационные и телекоммуникационные технологии продвижения и продаж.  Умеет осуществлять маркетинговые исследования рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью эффективного ценообразования, обоснования, разработки и продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания.  Владеет навыками формирования каналов сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания посредством информационных и телекоммуникационных технологий продвижения.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные управленческие	Знает основы производственно-экономических показателей деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.  Умеет определять, анализировать, оценивать основные производственные экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с целью обеспечения экономической

		<p>решения</p> <p>ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>эффективности.</p> <p>Владеет способами анализа производственно-экономических показателей предприятия сферы гостеприимства и общественного питания для принятия экономически обоснованного управленческого решения.</p>
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	<p>ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;</p> <p>ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг и услуг предприятий общественного питания.</p> <p>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>Знает основные положения нормативно-правовой документации для осуществления профессиональной деятельности, нормы конституционного, административного, международного, экологического, уголовного, гражданского, семейного, трудового права.</p> <p>Умеет осуществлять поиск и применять действия нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;</p> <p>Владеет навыками применения норм права при выполнении должностных обязанностей в сфере профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, документооборота в соответствии с нормативными требованиями.</p>
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	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2. Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает основные риски в туризме, в сфере гостеприимства и общественного питания, основные направления деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания по обеспечению безопасности обслуживания потребителей, нормы и правила охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Умеет анализировать условия и факторы, влияющие на обеспечение безопасности потребителей услуг предприятий сферы</p>

			<p>гостеприимства и общественного питания, использовать полученные знания по обеспечению безопасности обслуживания потребителей.</p> <p>Владеет навыками охраны труда и техники безопасности, способностью применять полученные знания для обеспечения безопасности обслуживания потребителей и других заинтересованных сторон в сфере профессиональной деятельности, способностью принимать обоснованные решения для обеспечения безопасности обслуживания.</p>
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий</p> <p>ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знает основные принципы работы современных информационных технологий профессиональной деятельности;</p> <p>Умеет использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>

#### 4.1.3. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

Профессиональные компетенции, устанавливаемые программой бакалавриата, сформированы на основе профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», а также на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Результаты обучения	Основание (ПС, анализ опыта)
Организационно-управленческий	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>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.</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает основные направления и принципы, цели и задачи деятельности структурных подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет осуществлять текущее и перспективное планирование деятельности структурных подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, оценивать их потребности в ресурсах и персонале.</p> <p>Владеет навыками формирования осуществления функционирования бизнес-процессов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>
Организационно-	ПК-2 Способен	ПК-2.1. Осуществляет	Знает основы способы определения	33.008 Руководитель предприятия



управленческий	обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<p>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>проблемы и уровней эффективности, формы и методы контроля деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет координировать и контролировать деятельность департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками управления, координации и контроля бизнес-процессами, выявления проблем и определения уровня эффективности деятельности структурных подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>
Технологический	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	<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</p>	<p>Знает спецификацию услуг и современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет применять современные технологии оказания услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками совершенствования технологий оказания услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>

		<p>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 потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	
Проектный	<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>Знает способы разработки, расчета затрат и анализа эффективности проектов в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет проводить расчет и оценку эффективности создания и реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет методиками бизнес-планирования, способностью осуществлять предпроектный анализ и оценку экономической эффективности проекта в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
Сервисный	<p>ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>	<p>ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p>	<p>Знает подходы и принципы обслуживания, методики разработки внутрифирменных регламентов и корпоративных стандартов.</p> <p>Умеет разрабатывать и внедрять внутрифирменные регламенты и корпоративные стандарты</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>

		<p>ПК-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>ПК-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>	<p>обслуживания гостей в деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками прохождения процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
Исследовательский	ПК-6 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	<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</p>	<p>Знает прикладные методы исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками поиска требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	Анализ отечественного и зарубежного опыта

		профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности		
Технологический	ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПК-7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p>ПК-7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет.</p> <p>Владеет навыками оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
Проектный	ПК-8 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПК-8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает методы поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет разрабатывать и реализовывать бизнес-планы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками применения специализированных программных продуктов и баз данных для разработки и реализации бизнес-</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>

		ПК-8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
Сервисный	ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	<p>ПК-9.1. 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-9.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений.</p> <p>ПК-9.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p>Знает требования и особенности организации процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средства размещения.</p> <p>Умеет разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания, соответствующие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения, на уровне подразделений средства размещения.</p> <p>Владеет навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>
Организационно-управленческий	ПК-10 Способность понимать социальную значимость и специфику сферы туризма и гостеприимства	<p>ПК-10.1 Понимает социальную значимость сферы туризма и гостеприимства.</p> <p>ПК-10.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом социальной значимости и</p>	<p>Знает специфику сферы туризма и гостеприимства и ее роль в жизни общества.</p> <p>Умеет осуществлять профессиональную деятельность с учетом социальной значимости и специфики сферы туризма и гостеприимства</p>	Анализ отечественного и зарубежного опыта

		<p>специфики сферы туризма и гостеприимства.</p> <p>ПК-10.3 Осуществляет мониторинг, прогнозирование и операционное управление предприятием сферы гостеприимства и общественного питания с учетом социальной значимости и специфики сферы туризма и гостеприимства</p>	<p>Владеет навыками мониторинга, прогнозирования и операционного управления предприятием сферы гостеприимства и общественного питания с учетом социальной значимости и специфики сферы туризма и гостеприимства.</p>	
--	--	--	--	--

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

### 5.1. Структура и содержание программы

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

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

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном РМАТ. Для инвалидов и лиц с ОВЗ (при наличии) РМАТ устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется при реализации учебных дисциплин (модулей), практики и иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Программа бакалавриата обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата.

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

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

дисциплины (модули), по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых Организацией самостоятельно, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

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

РМАТ предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (при наличии) по их заявлению возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

## **5.2. Практическая подготовка обучающихся**

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в РМАТ (на кафедрах, в отделах и других структурных подразделениях);

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между РМАТ и профильной организацией.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, реализуемых РМАТ, и устанавливается рабочими программами учебных дисциплин (модулей), практики и иных компонентов образовательных программ.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется в Академии непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика;
- исследовательская практика.

Типы производственной практики:

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



- исследовательская практика;
  - преддипломная практика.
- Вид практики - выездная и (или) стационарная

### **5.3. Учебный план и календарный график**

Учебный план и календарный график представлены в Приложении к ОПОП.

### **5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик**

Рабочие программы дисциплин и практик с оценочными средствами разработаны в полном объеме.

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) и практик представлены в Приложении к ОПОП.

### **5.5. Программа государственной итоговой аттестации**

ГИА включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

При формировании программы ГИА РМАТ совместно с работодателями, определила наиболее значимые для профессиональной деятельности результаты обучения (из полного списка результатов обучения по образовательной программе) в качестве необходимых для присвоения установленной квалификации с учётом требований к профессиональным компетенциям в соответствии с выбранными профессиональными стандартами и содержанием квалификационных испытаний (при наличии системы оценки профессиональной квалификации на входе в профессию). РМАТ совместно с представителями отрасли разработала оценочные средства для проверки сформированности профессиональных навыков, включенных в состав требований к профессиональным компетенциям, установленным образовательной программой.

Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

### **5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы являются обязательной составной частью программы бакалавриата.

В рабочей программе воспитания сформулированы цели и задачи воспитания обучающихся, основные принципы и направления воспитательной деятельности, планируемые результаты реализации рабочей программы воспитания, характеризующие решение задач и достижение целей воспитательной деятельности, направленные на развитие личности будущего специалиста, формирование его профессиональной позиции и универсальных компетенций, формы и содержание воспитательной деятельности, ожидаемые результаты реализации рабочей программы воспитания

В календарном плане воспитательной работы определены мероприятия со сроками их реализации, направленные на достижение целей воспитания обучающихся.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении к программе.

## **6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП**

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

РМАТ располагает на праве собственности 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.

В РМАТ при проведении учебных занятий обеспечивается выполнение требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы - обеспечение развития у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

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

## **6.2. Содержание ЭИОС**

Электронная информационно-образовательная среда РМАТ 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 соответствует законодательству Российской Федерации.

## **6.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП**

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 доступом в электронную информационно-образовательную среду РМАТ.

РМАТ обеспечена 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).

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

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

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

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников РМАТ, 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 РМАТ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет.

Не менее 60 процентов численности педагогических работников РМАТ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности РМАТ 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).

#### **6.5. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата 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.

#### **6.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой РМАТ может принимать участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата РМАТ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников РМАТ.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения

соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ОПОП.

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

## **7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП**

И.о. зав. кафедрой туризма и гостиничного дела, к.п.н.

Р.М. Арсений

Проректор по научной и инновационной деятельности,  
докт.пед.наук, проф.

Н.Н. Лагусева

Коммерческий директор туристской компании  
ООО «А-ля Карт»

С.А. Шварёва