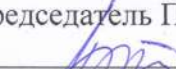


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина


Согласовано:

Утверждаю:

с Попечительским Советом  
ЕГУ им. И.А. Бунина  
Протокол от 26.05 2023 г. № 1  
Председатель Попечительского Совета  
 / Архипенко В.А./

Первый проректор – проректор по  
образовательной деятельности  
/Р.Ю. Поляков/  
\_\_\_\_\_ 2023 г.



с Советом обучающихся  
ЕГУ им. И.А. Бунина  
Протокол от 24.05 2023 г. № 6  
Председатель Совета обучающихся  
 / Быкова О.Ю./

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования  
43.03.03 Гостиничное дело  
Направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес  
Присваиваемая квалификация: бакалавр**

Разработчик: к.ф.н., доц.,  
Зав.кафедрой туризма и гостиничного  
дела

  
\_\_\_\_\_ Скrobotова О.В.  
подпись

Заведующий кафедрой туризма и  
гостиничного дела

  
\_\_\_\_\_ Скrobotова О.В.  
подпись

Директор экономики, управления и  
сервисных технологий

  
\_\_\_\_\_ Иванова Р.М.  
подпись

Утверждена группой работодателей:

Директор ОАУК «Центр развития  
культуры и туризма»

  
\_\_\_\_\_ Горегляд Л.В.  
подпись  
печать организации

Исполнительный директор  
Ассоциации туристской индустрии  
Липецкой области

  
\_\_\_\_\_ Карасева Г.Ю.  
подпись  
печать организации



## РЕЦЕНЗИЯ

**на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес, разработанную ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»**

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных университетом с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

ОПОП представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, программ практик, программы государственной итоговой аттестации, а также оценочных и методических материалов, обеспечивающих реализацию используемых образовательных технологий.

Структура ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений, исходя из накопленного вузом научно-педагогического опыта в реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ в соответствующей области профессиональной деятельности, сложившихся научных школ вуза и потребностей рынка труда.

Учебный план и календарный учебный график разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО к структуре ОПОП. Структура плана логична и последовательна.

Определены условия реализации ОПОП: общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин и программами практик. Оценка рабочих программ учебных дисциплин и программ практик позволяет сделать вывод об их высоком качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и практик соответствует компетентной модели выпускника.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, оформленной в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.



При рецензировании оценочных материалов установлено, что критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций; контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций. Объем оценочных материалов соответствует учебному плану направления подготовки, их содержание соответствует целям ОПОП, будущей профессиональной деятельности обучающихся. На наш взгляд, качество оценочных материалов обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

Разработанная ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки, содержательна, имеет все необходимые элементы и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».

Рецензент:  
Директор ОАУК «Центр  
развития культуры и туризма»  
М.П.



Л.В. Горегляд



## **РЕЦЕНЗИЯ**

**на основную профессиональную образовательную программу высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес, разработанную институтом экономики, управления и сервисных технологий ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина»**

Предъявленная для рецензирования ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес представляет собой систему документов, разработанных в ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы практик, программу государственной итоговой аттестации, а также оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию используемых образовательных технологий.

Учебный план ОПОП ВО, разрабатываемый в соответствии с ФГОС ВО, состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

К конкурентным преимуществам рецензируемой ОПОП ВО следует отнести максимальный учет требований работодателей при формировании дисциплин, которые по своему содержанию позволяют обеспечить формирование необходимых компетенций выпускника: привлечение опытного профессорско-преподавательского состава, а также представителей организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в учебный план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем профессиональной сферы. Структура плана логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин и программ практик позволяет сделать вывод об их высоком качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и практик соответствует компетентностной модели выпускника.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, оформленной в соответствии с действующими нормативными актами.



При рецензировании оценочных материалов установлено, что критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций; контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций. Объем оценочных материалов соответствует учебному плану направления подготовки, их содержание соответствует целям ОПОП ВО, будущей профессиональной деятельности обучающихся. Следовательно, качество оценочных материалов обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

Разработанная ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки, содержательна, имеет все необходимые элементы и может быть использована в образовательном процессе ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».

Рецензент:  
Исполнительный директор  
Ассоциации туристской  
индустрии Липецкой области



Г.Ю. Карасева

Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина

«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора института экономики,  
управления и сервисных технологий  
Р.М. Иванова



## Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес

Присваиваемая квалификация: бакалавр

## 1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**, направленность (профиль) **Гостиничный и ресторанный бизнес** (далее – ОПОП ВО) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, оценочных и методических материалов, разработанных и утвержденных в ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» (далее – Университет) с учетом требований профессиональных стандартов.

Настоящая ОПОП ВО разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301;
- ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 **Гостиничное дело**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации / Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 / 390;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 июня 2015 г. № 636;
- Профессиональный стандарт **33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц**, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н;
- Профессиональный стандарт **33.008 Руководитель предприятия питания**, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н;
- Устав и локальные нормативные акты Университета.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП

**Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме).

**Тип(ы) задач профессиональной деятельности выпускников:**

- организационно-управленческий;
- сервисный.

**Задачи профессиональной деятельности выпускников:**

- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;
- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;



- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания выпускников:**

- 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.

### **3. Требования к результатам освоения ОПОП**

#### **Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>Знать:</b> - методы поиска информации и работы с ней; - сущность системного подхода
	<b>Уметь:</b> - анализировать задачу, выделять этапы ее решения, осуществлять действия по решению; находить различные варианты решения задачи, - оценивать их преимущества и риски
	<b>Владеть:</b> - навыками оценивания практических последствий возможных вариантов решения задачи; - навыками грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений и оценок.
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>Знать:</b> - способы проектирования решения конкретной задачи проекта, определения оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	<b>Уметь:</b> - формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение; - качественно решать конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за

	<p>установленное время</p> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач;</li> <li>- навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности</li> </ul>
<p><b>УК-3</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</li> <li>- особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует</li> </ul>
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять свою роль в команде;</li> <li>- устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.);</li> <li>- оценивать последствия личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата</li> </ul>
	<p><b>Владеть:</b></p> <p>навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды</p>
<p><b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- коммуникативно приемлемые стили делового общения на государственном и иностранном (-ых) языках;</li> <li>- вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</li> </ul>
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках;</li> <li>- вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках</li> </ul>
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования информационно коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках;</li> <li>- навыками выполнения перевода академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.</li> </ul>
<p><b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- культурные особенности и традиции различных социальных групп и способы их изучения;</li> <li>- историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп;</li> </ul>



<p>философском контекстах</p>	<p>- этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>Уметь: толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> <p>Владеть: навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп</p>
<p><b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, психофизиологические, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</p> <p>Уметь: - планировать перспективные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; - критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>Владеть: - навыками реализации намеченной цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; - навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков</p>
<p><b>УК-7</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: адаптационные резервы организма, способы укрепления здоровья и достижения должного уровня физической подготовленности</p> <p>Уметь: использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками сохранения должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни</p>
<p><b>УК-8</b> Способен создавать и</p>	<p>Знать: – факторы вредного влияния на жизнедеятельность</p>

<p>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</p>	<p>элементов среды обитания; – алгоритмы действий при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; – правила техники безопасности на рабочем месте</p>
	<p>Уметь: – идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности, создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности</p>
	<p>Владеть: – действиями по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте и осуществлению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.</p>
<p><b>УК-9</b> Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>Знать: – понятийный аппарат экономической науки и базовые принципы функционирования экономики; – цели и механизмы основных видов социальной экономической политики</p>
	<p>Уметь: – использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели; – использовать финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом)</p>
	<p>Владеть: – навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности</p>
<p><b>УК-10</b> Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: – действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней</p>
	<p>Уметь: – планировать, организовать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе</p>
	<p>Владеть: – правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции</p>

### **Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Индикаторы достижения компетенции
---	-----------------------------------



<b>ОПК-1</b> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> современные программные продукты в профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
	<b>Уметь:</b> осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
	<b>Владеть:</b> навыками использования технологических новаций и специализированных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания.
<b>ОПК-2</b> Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> - цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - особенности управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	<b>Уметь:</b> определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; грамотно использовать методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	<b>Владеть:</b> навыками контроля за деятельностью структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ОПК-3</b> Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> международные и национальные стандарты качества оказания услуг в сфере профессиональной деятельности
	<b>Уметь:</b> оценивать качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	<b>Владеть:</b> навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
<b>ОПК-4</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг	<b>Знать:</b> основные каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижения, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет

<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p><b>Уметь:</b> осуществлять маркетинговые исследования рынка услуг, потребителей, конкурентов</p> <p><b>Владеть:</b> - навыками продажи услуг, в том числе с помощью онлайн технологий; - методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p>
<p><b>ОПК-5</b> Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> - производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - показатели экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> - определять, анализировать, оценивать производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; - принимать экономически обоснованные управленческие решения</p> <p><b>Владеть:</b> - навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения - навыками обеспечения экономической эффективности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p><b>ОПК-6</b> Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> - законодательство Российской Федерации в сфере гостеприимства и общественного питания; - нормы международного права при осуществлении деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; - нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> - осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; - применять и соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> навыками ведения документооборота в соответствии с нормативными требованиями</p>
<p><b>ОПК-7</b></p>	<p><b>Знать:</b></p>



Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности
	Уметь: - соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности; - обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг сервисных организаций
	Владеть: - навыками соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; - навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг
<b>ОПК-8</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знать: – принципы работы современных информационных технологий и способы их использования для решения задач профессиональной деятельности
	Уметь: – обоснованно выбирать современные информационные технологии и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	Владеть: – навыками работы с современными информационными технологиями, способами их использования для решения задач профессиональной деятельности

**Профессиональные компетенции выпускников,  
установленные университетом, и индикаторы их достижения**

<b>Код и наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
	Уметь: - осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеть: навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
<b>ПКС-2</b> Способен применять	Знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства

технологии обслуживания с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса, а также технологических новаций в избранной профессиональной сфере	и общественного питания на основе современных технологий; теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания
	Уметь: разрабатывать 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; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания
	Владеть: навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
<b>ПКС-3</b> Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	Знать: основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Уметь: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Владеть: навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

#### 4. Требования к организационно-педагогическим условиям реализации ОПОП

Общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и



финансовым условиям реализации программы соответствуют требованиям ФГОС по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**.

Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся приведены в оценочных и методических материалах.

## **5. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная программа (при необходимости и при наличии личного заявления обучающегося) с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Для обучающихся-инвалидов программа адаптируется в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

В организации созданы специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями, соответствующие лицензионным требованиям.