

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
Балтийский федеральный университет  
им. И. Канта**

Утверждаю:

ВрИО ректора

А.А. Федоров

«*ав*» *ав* 2020 г.



**Основная профессиональна образовательная программа  
высшего образования**

**направление подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело  
(уровень бакалавр)**

**Профиль «Гостиничная деятельность»**

**Форма обучения очная**

Калининград 2020

## Оглавление

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ</b> .....	2
<b>1.1. Цель, миссия программы</b> .....	2
<b>1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам</b> .....	2
<b>1.3. Типы профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники</b> .....	3
<b>1.4. Направленность (профиль) программы</b> .....	5
<b>1.5. Планируемые результаты освоения программы</b> .....	5
<b>1.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы</b> .....	10
<b>2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b> .....	10
<b>3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОГРАММЕ</b> .....	13
<b>4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПОДГОТОВКИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (ВКЛЮЧАЯ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН)</b> .....	14
<b>5. АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК</b> .....	14
<b>5.1 Аннотация программы учебной ознакомительной практики</b> .....	14
<b>5.2 Аннотация программы производственной практики</b> .....	15
<b>6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОГРАММЕ</b> .....	16
<b>6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся</b> .....	16
<b>6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников</b> .....	16
<b>7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ</b> .....	17
<b>8. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО</b> .....	19
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b> .....	21

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Цель, миссия программы**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, реализуемая ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет им. И.Канта» в Институте рекреации, туризма и физической культуры, разработана с учетом потребностей регионального рынка труда, требований органов исполнительной власти на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

ОПОП ВО включает в себя общую характеристику программы, организационно-педагогические условия реализации программы, учебный план подготовки по направлению (включая календарный учебный график), аннотации рабочих программ дисциплин (модулей), аннотации программ практик и форм аттестации по программе.

Целью (миссией) ОПОП – подготовка высококвалифицированных и конкурентоспособных специалистов в гостиничной сфере.

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 года № 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 14 июля 2017 года №;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636(с изменениями и дополнениями);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383.

Абитуриент, поступающий на направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании. Зачисление на направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело осуществляется в соответствии с правилами приема БФУ им. И. Канта.

## **1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

По итогам освоения программ бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело присваивается квалификация «бакалавр».

### **1.3. Типы профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники**

Областью профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, является сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Сферой профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, является: деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; деятельности организаций общественного питания; государственного регулирования и саморегулирования.

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», представлен в Приложении 2.

Типы профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело: организационно-управленческая деятельность и сервисная деятельность.

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников

- гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,
- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,
- технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы,
- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,
- первичные трудовые коллективы.

Таблица 1.1.

## Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>– управление оказанием услуг деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>– обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<p>гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,</p> <p>предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, первичные трудовые коллективы;</p>
	Сервисная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами;</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 другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,</p> <p>предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,</p> <p>технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности, первичные трудовые коллективы;</p>

#### 1.4. Направленность (профиль) программы

Профилем ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело является Гостиничная деятельность.

#### 1.5. Планируемые результаты освоения программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы несколькими образовательными организациями, осуществляющими образовательную деятельность с использованием сетевой формы, реализации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения.

Срок получения образования по программе бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело для очной формы обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, независимо от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года.

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Универсальные компетенции выпускников (УК) и индикаторы их достижения:

Таблица 1.2

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.2. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.3. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей

		<p>осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п).</p> <p>УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>
Коммуникация	<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке</p>	<p>УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>УК-5.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
	<p>УК-7 Способен поддерживать</p>	<p>УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной</p>

	должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.

Общепрофессиональные компетенции выпускников (ОПК) и индикаторы их достижения:

Таблица 1.3.

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с



		международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы.
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью on-line технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Право	ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности. ОПК-6.3. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания. ОПК-6.4. Обеспечивает документооборот предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с нормативными требованиями.
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих ОТиТБ; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания. ОПК-7.2. Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер. ОПК-7.3. Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.

Таблица 1.4.

Профессиональные компетенции, самостоятельно устанавливаемые вузом и индикаторы их достижения: (ПКС):

Вид профессиональных задач	Код и наименование профессиональной компетенции самостоятельно устанавливаемые вузом	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции самостоятельно устанавливаемой вузом
организационно-управленческой	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ПКС-1);	<p>ПКС-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПКС-1.2. Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>ПКС-1.3. Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ПКС-2);	<p>ПКС-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКС-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКС-2.3. Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиент ориентированных технологий (ПКС-3).	<p>ПКС-3.1. Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов.</p> <p>ПКС-3.2. Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам.</p> <p>ПКС-3.3. Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания</p>
сервисной	Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения,	ПКС-5.1. Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.

	<p>проведению сертификации услуг размещения и общественного питания (ПКС-5).</p>	<p>ПКС-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. ПКС-5.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;</p>
	<p>способностью к оказанию услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса (ПКС-4).</p>	<p>ПКС-4.1 Обеспечивает процесс приема регистрации и размещения гостей различных категорий (группы, индивидуальные туристы, люди с инвалидностью и пр.); ПКС-4.2. Обеспечивает учет национальных и культурных особенностей гостей при размещении.</p>

### **1.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы**

Доля педагогических работников вуза, участвующих в реализации программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и(или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, составляет более 70% от общего количества преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс.

Доля преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих высшее образование и (или) ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело составляет более 60%.

Доля преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе 43.03.03 Гостиничное дело составляет более 10%.

## ***2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и (или) электронным библиотекам, содержащим издания основной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин, практик. Взаимоотношения между БФУ им. И.Канта и правообладателями, сформированы на основании прямых договорных отношений.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой

имеется доступ к сети Интернет, как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 % обучающихся по направлению подготовки.

Электронная информационно-образовательная среда ФГАОУ ВО БФУ им. И.Канта обеспечивает:

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

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам (состав определяется в рабочих программах модулей, и подлежит ежегодному обновлению).

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам (состав определяется в рабочих программах модулей, и подлежит ежегодному обновлению).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплин:

BiblioRossika.com <http://www.bibliorossica.com/>

IBOOKS.RU <https://ibooks.ru/>

IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>

BookUp <https://www.books-up.ru>

Инфра-М <https://new.znanium.com>

Академия [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)

КноРус <https://www.book.ru/>

Лань-Трейд <https://e.lanbook.com>

Проспект <http://ebs.prospekt.org>

СпецЛит <http://speclit.profy-lib.ru/>

Юрайт <https://biblio-online.ru/>

ФГАОУ ВО БФУ им. И.Канта обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

ФГАОУ ВО БФУ им. И.Канта, реализующий программу бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, в соответствии с организационно-управленческой и сервисной профессиональными задачами и профилем Гостиничная деятельность, располагает материально-техническим обеспечением, обеспечивающим проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной и практической

работ обучающихся, предусмотренных учебным планом, соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

### Список дисциплин, реализуемых на ОПОП:

<b>Обязательная часть</b>		
1.	Иностранный язык	
2.	Физическая культура и спорт	
3.	Философия	
4.	История (история России, всеобщая история)	
5.	Основы коммуникации	
6.	Основы предпринимательской деятельности в профессиональной	
7.	Безопасность жизнедеятельности	
8.	Методы научных исследований	
9.	Технологии гостиничной деятельности	
10.	Проектирование гостиничной деятельности	
11.	Профессиональная этика и сервисная деятельность	
12.	Блок практико-ориентированный / Блок научно-ориентированный	Деятельность службы безопасности и инженерной службы в гостиничных комплексах Деятельность службы питания в гостиничных комплексах Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Управление персоналом гостиничных предприятий Правовое регулирование гостиничного бизнеса Управление качеством гостиничных услуг Модуль экономики и статистики в гостиничном бизнесе Модуль психологических аспектов гостиничной деятельности Модуль информационных технологий Модуль организации и сопровождения операционной деятельности
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		
13.	Блок практико-ориентированный / Блок научно-ориентированный	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии Имиджелогия и конфликтология Практикум по организации приема и размещения Практикум по организации гостиничной деятельности Практикум по продвижению гостиничных продуктов Деятельность службы приема и размещения в гостиничных комплексах

14.	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
15.	Модуль основ туристской индустрии	
16.	Модуль социально-культурных ресурсов туризма	
17.	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	Деловой английский язык Деловой немецкий язык
18.	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	Иностранный язык испанский Иностранный язык немецкий
19.	Minor 5 семестр Minor 6 семестр	Модуль личностно-ориентированного совершенствования Модуль предпринимательский Модуль педагогический Модуль информационно-технологический Модуль коммуникационный
<b>Блок 2.Практика</b>		
20.	Учебная ознакомительная практика	
21.	Производственная преддипломная практика	
22.	Производственная сервисная практика	
23.	Производственная организационно-управленческая практика	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>		
24.	Выполнение выпускной квалификационной работы	
25.	Защита выпускной квалификационной работы	
<b>Факультативы</b>		
26.	Туроперейтинг	
27.	Права человека	

### ***3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОГРАММЕ***

Оценка качества освоения программ бакалавриата обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по каждой дисциплине модуля и практике, устанавливаются ФГАОУ ВО БФУ им. И.Канта самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные учебным планом.

Государственная итоговая аттестация в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает выполнение выпускной квалификационной работы и защиту выпускной квалификационной работы.

ФГАОУ ВО БФУ им. И.Канта самостоятельно определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы. Программа по государственной итоговой аттестации размещена на портале <http://lms-3.kantiana.ru/>

#### **4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПОДГОТОВКИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (ВКЛЮЧАЯ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН)**

Учебный план по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю Гостиничная деятельность с квалификацией (степенью) «бакалавр» отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ОПОП, обеспечивающих формирование всей совокупности компетенций.

При составлении учебного плана учитывались общие требования к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированные в ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю Гостиничная деятельность с квалификацией (степенью) «бакалавр».

В учебном плане указана общая трудоемкость модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. В базовой части учебных циклов указан перечень обязательных базовых дисциплин в соответствии с ФГОС ВО. В вариативной части учебных циклов был сформирован перечень и последовательность дисциплин с учетом требований ФГОС ВО.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебный план по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлен в Приложении 3. Календарный учебный график по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлен в Приложении 4.

#### **5. АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

##### **5.1 Аннотация программы учебной ознакомительной практики**

Учебная ознакомительная практика – является обязательной частью блока 2 программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело.

Целью прохождения учебной практики является овладение первичными профессиональными умениями и навыками сервисной деятельности.

Учебная практика проводится на базе гостиничного комплекса ООО Кайзерхоф.

Учебная ознакомительная практика базируется на знании дисциплин следующих модулей ОПОП: Общекультурных компетенций, Информационных технологий, Социально-культурных ресурсов туризма, Основы туристской индустрии Калининградской области, дисциплин: Технологии гостиничной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Иностранный язык.

В процессе прохождения учебной ознакомительной практики создаются условия для приобретения студентом соответствующей рабочей профессии (квалификации): горничная, портье.

Содержание учебной ознакомительной практики охватывает круг вопросов, связанных с ознакомлением студентов с характером и особенностями будущей профессии, с приобретением практических навыков работы с информацией, сбор информации о гостиничной среде, систематизации полученных данных.

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 9 зачетные единицы, 324 часа, из них: в концентрированной форме 3 зачетные единицы (108 часов) по окончании 1 курса и 6 зачетных единиц (216 часов) в рассредоточенной форме в течение 2 семестра.

Программой учебной ознакомительной практики предусмотрен текущий контроль, в форме собеседования по презентации отчетного материала. Итоговая аттестация по учебной ознакомительной практике проводится в форме дифференцированного зачета во 2 семестре.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной ознакомительной практики, используются студентами в дальнейшем при прохождении производственной практики и изучении модулей ОПОП.

## **5.2 Аннотация программы производственной практики**

Производственная практика бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело делится на 3 типа:

- Производственная сервисная практика
- Производственная организационно-управленческая практика
- Производственная преддипломная практика

Все типы производственной практики, направлены на закрепление и приобретение практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной деятельности. Производственная практика является частью 2 блока программы.

Цель прохождения производственной практики – овладение и закрепление профессиональных умений и навыков организационно-управленческой и сервисной деятельностью в индустрии гостеприимства.

Основными местами прохождения производственной практики для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело являются: кафедра СКСиТ, ООО «Кайзерхоф», ООО «Бриз Дюна», ООО «Гостиница «Беккер», ОАО «Открытые двери Балтики», ОАО «Калининград», Парк отель «Ангел» ИП Мартынов, ООО «Дарфи-Клуб» и др.

Производственная практика базируется на знании следующих модулей дисциплин: Анализ деятельности и управление в гостиничном бизнесе, Психологические аспекты гостиничной деятельности, Экономика и статистика в гостиничном бизнесе, Информационные технологии, а также дисциплин: Деловой иностранный язык, Второй иностранный язык, Проектирование гостиничной деятельности, Профессиональная этика и сервисная деятельность, Деятельность административно-хозяйственной службы, Деятельность службы питания, Деятельность службы безопасности и инженерной службы и т.д..

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных со знакомством организации работы гостиничного предприятия: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции; овладением приемами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций с: клиентами, коллегами, деловыми партнерами; овладении методами опроса потребителей гостиничных услуг; овладением приемами первичной обработки и интерпретации информации при решении конкретных профессиональных задач; организацией процесса



предоставления услуг предприятиями гостиничной индустрии. Изучения запросов потребителей гостиничного продукта и процесса предоставления услуг гостиничными предприятиями, освоение профессий индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе и научно-исследовательского характера.

Общая трудоемкость всех видов производственной практики составляет 21 зачетная единиц, 756 часов. Производственная сервисная практика и производственная организационно-управленческая практика проходят в рассредоточенной форме в течении 4 – 7 семестров обучения. Программой производственной практики предусмотрен текущий контроль, в форме собеседования по презентации отчетного материала. Итоговая аттестация по производственной практике проводится в форме зачета – в 6 семестре и в форме дифференцированного зачета в 4, 7 семестрах. производственная преддипломная практика проходит на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 4 недели в концентрированной форме, по окончании – дифференцированный зачет, по итогам защиты отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, используются студентами в дальнейшем при выполнении трудовых функций.

## ***6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОГРАММЕ***

### **6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю Гостиничная деятельность с квалификацией ( степенью) «бакалавр» проводится текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация, отраженные в рабочих программах модулей ОПОП. Для этих целей созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций в соответствии с профилем ОПОП.

### **6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело включает выполнение выпускной квалификационной работы и защиту выпускной квалификационной работы(ВКР).

ВКР по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело бакалавриат представляет собой законченную работу, в которой рассматриваются задачи индустрии гостеприимства, представлен уровень профессиональной подготовленности выпускника.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется в тесном взаимодействии выпускающей кафедры и представителей гостиничного бизнеса

региона. Выпускающая кафедра контролирует методическую и методологическую составляющую работы, соответствие выпускной работы требованиям, предъявляемым к научным работам студентов.

Целью выпускной квалификационной работы является закрепление знаний и умений, полученных в процессе обучения, реализация усвоенных форм и методов работы в конкретной практической деятельности.

Задачи выпускной квалификационной работы:

- отбор и анализ публикаций по вопросам избранной темы;
- поиск и самостоятельное исследование конкретного материала (гостиницы, гостиничных цепей, курортных комплексов, предприятия общественного питания и др.) по избранной научной проблеме;
- разработка проекта по оптимизации деятельности предприятия в сфере гостеприимства.

Выполнение ВКР требует проявления инициативы, глубокой теоретической проработки исследуемых проблем на основе анализа источников и всестороннего использования практических материалов с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития явлений и процессов в сфере гостеприимства. Выпускнику следует продемонстрировать в ВКР творческий и критический подход к разработке выбранной темы в целях поиска резервов улучшения деятельности предприятий индустрии гостеприимства, способность аргументировать выводы и обосновывать предложения и рекомендации, логично излагая свои мысли в тексте, оформленном в соответствии с установленными стандартами.

При выполнении ВКР назначается научный руководитель, с которым следует согласовать подбор материала, планирование, написание и оформление текста работы. По завершению выполнения задания научный руководитель оформляет отзыв на ВКР.

Выполненную ВКР студент представляет на кафедру и защищает перед Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), которая оценивает работу и решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации «бакалавр». При этом принимается во внимание:

- степень усвоения студентом учебного материала и умение творчески использовать его;
- умение выявлять и отбирать источники информации по теме ВКР и работать с ними;
- способность к самостоятельной разработке вопросов теории и практики сервиса и туризма, умение обосновывать развиваемые в работе положения и выводы, умение сформулировать практические рекомендации и дать им обоснование;
- профессиональный уровень рекомендаций по оптимизации деятельности предприятия в сфере гостеприимства.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

В БФУ им. И. Канта создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств

обучающихся. Развитию личности обучающегося и формированию его как общекультурных, так и профессиональных компетенций способствуют гармоничное интегрирование внеучебной работы в образовательный процесс и комплексный подход к организации внеучебной работы.

Внеучебная деятельность осуществляется по следующим основным направлениям:

- осуществляет прием студентов по социальным вопросам в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении и иных видах материальной поддержки студентов (материальная поддержка студентов; прием документов и назначение социальных стипендий, работа с льготными категориями студентов, постановка на полное государственное обеспечение студентов, относящихся к категории детей–сирот и лиц, оставшихся без попечения родителей);
- рассматривает предложения и заявления студентов по социальным вопросам;
- осуществляет работу с льготными категориями студентов;
- ведет регистрацию и постановку на полное государственное обеспечение студентов, относящихся к категории детей-сирот и лиц, оставшихся без попечения родителей;
- организует работу Общеуниверситетской стипендиальной и Жилищной комиссий БФУ им. И. Канта;
- организует конкурс и оформление документации для назначения именных стипендий (Президента РФ, Правительства РФ, Губернатора Калининградской области, администрации городского округа «Город Калининград» и др.);
- организует поселение студентов в студенческие общежития;
- проводит работу по сбору и оформлению документации, представленной для получения социальных стипендий;
- ведет учет проживающих, контролирует законность проживания лиц в студенческих общежитиях и выполнение Положения об общежитии БФУ им. И. Канта;
- совместно с хозяйственным управлением организует работу студентов по поддержанию общественного и санитарного порядка в общежитиях;
- осуществляет информационно-методическое обеспечение разработки и реализации студенческих социальных программ и проектов;
- взаимодействует с работодателями, консультирует студентов/выпускников по вопросам трудоустройства, информирует студентов/выпускников о ситуации на рынке труда. Организует и проводит ярмарки вакансий, мастер-классы, тренинги по трудоустройству. Мониторинг распределения выпускников по основным каналам занятости (мониторинг трудоустройства).

Информация о трудоустройстве и востребованности выпускников публикуется на портале Центра карьеры БФУ им. И. Канта по адресу <http://job.kantiana.ru/>.

Взаимодействие выпускающей кафедры социально-культурного сервиса и туризма с предприятиями, учреждениями и организациями региона осуществляется на основании двухсторонних договоров о сотрудничестве и договоров на проведение практик, заключаемых с БФУ им. И. Канта.

БФУ им. И. Канта реагирует на потребности рынка труда через изучение потребностей в компетенциях выпускников, оценивание сформированности

компетенций, участвует в исследовании новых профессиональных возможностей для студентов, в оценке компетенций на ГИА, что отражено в отчетах председателей ГАК и неоднократно отмечалось представителями потенциальных работодателей.

## ***8. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО***

Материально-техническая база Института рекреации, туризма и физической культуры ежегодно обновляется. Для реализации учебной деятельности по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело используемый аудиторный фонд оборудован в соответствии с современными требованиями. В процессе обучения на данной ОПОП используются: 14 учебных аудиторий, 2 компьютерных класса с необходимым программным обеспечением и доступом к сети ИНТЕРНЕТ, многофункциональный читальный зал (время работы с 9.00 до 19.00). Студенты имеют возможность неограниченного беспроводного доступа к информационным ресурсам.

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395),
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ магистратуры по направлению подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)			
2	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса
			Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса
			Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе
		Стратегическое управление развитием сети гостиниц	Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц
			Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу

			Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц
2.	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)	Стратегическое управление развитием предприятия питания	Анализ и оценка деятельности предприятия питания
			Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
			Управление проектами и изменениями на предприятии питания
		Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания
			Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу
			Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания