

Правительство Ленинградской области
Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области

«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

ОДОБРЕНО
Учёным советом ГИЭФПТ
Протокол № 12
26 декабря 2024г.



УТВЕРЖДАЮ:
Ректор АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»

А.О.Туфанов

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
43.03.01–Сервис
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Сервис в индустрии питания и гостеприимства


Нормативный срок освоения программы - 4 года

Форма обучения – очная


Год набора 2025-2026

Гатчина
2024

Разработчик образовательной программы высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Заборовская О.В., д.э.н, профессор, заведующий кафедрой управления социальными и экономическими процессами 

Образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства рекомендована кафедрой «Управления социальными и экономическими процессами» протокол № 2 от «27» сентября 2024 года.

Зав. кафедрой управления социальными и экономическими процессами  д.э.н., профессор Заборовская Ольга Витальевна

Рецензент:

Генеральный директор Фонда поддержки малого и среднего предпринимательства – микрокредитная компания МО «Город Гатчина» (МСП Фонд МКК МО «Город Гатчина» Семёнов Александр Сергеевич

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации



к.э.н. Карпичев Е.В.

Зав. учебно-методическим отделом



к.псих.н. Ковязина М.Г.

Руководитель ОП



д.э.н., профессор Заборовская О.В.

Декан факультета менеджмента



к.э.н., доцент Воронова Д.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	6
1.2 Нормативные документы	6
1.3 Перечень сокращений	7
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОСВОИВШИХ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА.....	8
2.2 Перечень профессиональных стандартов (при наличии)	9
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	10
3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС.....	12
3.1 Направленность (профиль) образовательной программы	12
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	12
3.3 Объем программы	12
3.4 Форма обучения	12
3.5 Срок получения образования	12
4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА.....	12
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ФГОС ВО	12
4.2 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ПООП	19
4.3 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ГИЭФПТ	20
4.4 Матрица соответствия составных частей ОП бакалавриата и результатов обучения	26
5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА.....	26
5.1 Объем обязательной части образовательной программы	27
5.2 Учебный план и календарный график	27
5.3 Практическая подготовка	28
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин	28
5.5 Программы практик	29
5.5 Государственная итоговая аттестация	30
5.6 Оценочные средства, определяющие сформированность компетенций обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис,	

направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства.....	30
6 ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА.....	32
6.1 Общесистемные требования к реализации ОП по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства	32
6.2 Кадровые условия реализации ОП по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства	33
6.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса при реализации ОП по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства	34
6.4 Рабочая программа воспитания.....	36
6.5 Особенности реализации ОПОП для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	37
6.5. Финансовое обеспечение реализации программы	37
7 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	37
7.1 Внутренняя система оценки качества освоения образовательной программы	37
7.2 Внешняя система оценки качества освоения образовательной программы	38
Приложение 1. Календарный учебный график	
Приложение 2. Учебный план	
Приложение 3. Матрица соответствия составных частей ОП и компетенций, формируемых в результате освоения программы	
Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 5. Программы практик	
Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 7. Кадровое обеспечение реализации ОП	
Приложение 8. Материально-техническое обеспечение ОП	
Приложение 9. Календарный план-график воспитательной работы	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис (направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем содержания, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных и методических материалов.

Данная ОПОП разработана и утверждена в Автономном образовательном учреждении высшего образования Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» (далее – АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ») с учетом потребностей рынка труда Ленинградской области.

Уровень образования: бакалавриат.

Направленность (профиль) образовательной программы: Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Объем программы: 240 з.е.

Форма обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы – 4 года.

Язык реализации ОПОП ВО – русский.

1.2 Нормативные документы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата реализуется согласно требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. N 514 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июня 2017 г., регистрационный № 47236), с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 83 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 марта 2021 г., регистрационный № 62739) (далее - ФГОС ВО);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета,

утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301 (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 июня 2015 г. № 636;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Минобрнауки России от 8.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки»;

Приказ Минобрнауки России от 26.11.2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»»;

1.3 Перечень сокращений

Список используемых сокращений:

- ЕКС - единый квалификационный справочник
- з.е. — зачетная единица
- ОПОП - основная профессиональная образовательная программа
- ОТФ - обобщенная трудовая функция
- ОПК — общепрофессиональные компетенции
- Организация - организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе бакалавриата по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
- ПК - профессиональные компетенции
- ПКО - профессиональные компетенции обязательные
- ПООП - примерная основная образовательная программа
- ПС - профессиональный стандарт
- УГСН - укрупненная группа направлений и специальностей
- УК - универсальные компетенции
- ФЗ - Федеральный закон
- ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОСВОИВШИХ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА

2.1 Общее описание ОПОП по направлению 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Область профессиональной деятельности и (или) 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.).

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются: сфера оказания услуг и сервисного обслуживания. Выпускник бакалавриата сервиса занимается организацией деятельности компании, предоставляющей услуги, работает над формированием и развитием клиентской базы, привлекает при помощи различных мероприятий и предложений новых клиентов, проводит мониторинг качества предоставляемых услуг.

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- организационно-управленческий;
- сервисный.

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

- сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги в сфере гостеприимства и общественного питания,

- организации сферы сервиса (гостеприимства и 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;

- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

2.2 Перечень профессиональных стандартов (при наличии)

№ 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
2	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н,

2.3 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 знаний)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	организационно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> -участие в организационно-управленческой деятельности предприятия гостеприимства и общественного питания; -выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений в сфере гостеприимства и общественного питания; -организация контактной зоны для обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и общественного питания; -оценка материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности предприятия сервиса в сфере гостеприимства и общественного питания; -оценка эффективности деятельности подразделений (департаментов) предприятий гостеприимства и общественного питания; 	<ul style="list-style-type: none"> - сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги в сфере гостеприимства и общественного питания, -организации сферы сервиса (гостеприимства и общественного питания), Технологические процессы предоставления 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
	сервисный	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление процесса предоставления услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом специфики рабочих процессов, конструктивных решений объектов сервиса и клиентоориентированных технологий; - проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса в сфере 	<ul style="list-style-type: none"> - сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги в сфере гостеприимства и общественного питания, -организации сферы сервиса (гостеприимства и общественного питания),

		<p>гостеприимства и общественного питания; - формирование клиентурных отношений в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций;</p>	<p>Технологические процессы предоставления 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.</p>
--	--	---	--

3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС

3.1 Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства сформирована ГИЭФПТ самостоятельно, путем ее ориентации на конкретные области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы

Выпускникам образовательной организации присваивается квалификация «бакалавр».

3.3 Объем программы

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

3.4 Форма обучения

Форма обучения: очная.

3.5 Срок получения образования

Срок получения образования при очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

Срок обучения по индивидуальному плану, в т.ч. при ускоренном обучении – устанавливается в соответствии с требованиями пп. 1.8, 1.9 ФГОС ВО.

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ФГОС ВО

В результате освоения образовательной программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные компетенции, устанавливаемые ФГОС ВО.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК - 1.1 - понимает сущность общих и специальных методов познания, определяет области их применения ИУК-1.2 - определяет источники, находит, систематизирует и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1 - определяет стратегические и тактические задачи деятельности предприятия сферы услуг и оптимальные способы их решения с учётом имеющихся ресурсов и ограничений ИУК-2.2 - учитывает при определении стратегических и тактических задач деятельности предприятия сферы услуг действующие правовые нормы
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1 - Понимает сущность и необходимость социальных взаимодействий и реализации стратегии сотрудничества в процессе решения профессиональных задач ИУК - 3.2 - Определяет личностные и профессиональные характеристики членов

		команды, необходимые для достижения поставленных целей и осуществления социальных взаимодействий, соблюдает правила командной работы ИУК - 3.3 - Способен учитывать национально-культурные, религиозные и иные особенности поведения групп людей, с которыми взаимодействует
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1 - использует знания основных норм и правил русского языка для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах ИУК-4.2 - использует знания основных норм и правил иностранного языка для осуществления коммуникации в устной и письменной формах ИУК-4.3 - осуществляет деловые коммуникации в устной и письменной форме на русском и (или) иностранном языках при предоставлении услуг
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1 - использует исторические философские знания о закономерностях развития общества и его межкультурного разнообразия для осознания социальной значимости своей профессиональной деятельности ИУК-5.2 - учитывает при социальном и

		<p>профессиональном общении культурно-исторические, национальные и религиозные традиции, определяющие межкультурное разнообразие общества</p> <p>ИУК-5.3 – решает профессиональные задачи в процессе оказания услуг с учетом межкультурного разнообразия общества</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч.здоровьесбережение)</p>	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИУК-6.1 – использует валеологические знания о процессах саморазвития и непрерывного образования при планировании профессиональной деятельности</p> <p>ИУК-6.2 – использует знания о самоменеджменте и тайм-менеджменте при выстраивании и реализации траектории саморазвития на основе принципов непрерывного образования в процессе профессиональной деятельности</p> <p>ИУК- 6.3 – управляет своим временем в процессе самостоятельной работы, осуществляет самообразование</p>
	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИУК-7.1 – использует знания в области физической культуры и спорта для поддержания должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной</p>

		<p>деятельности ИУК-7.2 – использует валеологические знания о здоровом образе жизни, профилактике заболеваний для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>ИУК-8.1. Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в т.ч. с помощью средств защиты от факторов вредного влияния элементов среды обитания ИУК-8.2. Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, обеспечивая сохранение природной среды и устойчивое развитие общества ИУК-8.3. Способен принимать участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях</p>	<p>ИУК-9.1. Понимает сущность функционирования экономики и экономического развития, владеет основами финансово грамотного поведения</p>

	жизнедеятельности	ИУК-9.2. Способен экономически обосновывать принятие решений в профессиональной деятельности в сфере услуг
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1. Понимает сущность антикоррупционного законодательства и необходимость нетерпимого отношения к коррупционному поведению ИУК-10.2. Способен учитывать требования антикоррупционного законодательства в профессиональной деятельности в сфере услуг

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ИОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса ИОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации ИОПК-1.3. Знает и умеет использовать технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации

Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ИОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности ИОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности ИОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности,
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сервисе на основе клиентоориентированных технологий. ИОПК-3.2. Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и

		национальными стандартами ИОПК-3.3. Обеспечивает оказание услуг в соответствии с заявленным качеством
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	ИОПК-4.1. Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг, мотивацию потребителей и конкурентов ИОПК-4.2. Организует продвижение и продажи сервисного продукта, в том числе с помощью онлайн и интернет технологий. ИОПК-4.3. Формирует специализированные каналы сбыта сервисных продуктов и услуг
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИОПК-5.1. Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сервиса ИОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные управленческие решения ИОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность сервисной деятельности предприятия
Право	ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	ИОПК-6.1. Осуществляет поиск и применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной сфере ИОПК-6.2. Соблюдает законодательство

		Российской Федерации о предоставлении услуг ИОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности ИОПК-7.2. Соблюдает положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-8.1. Понимает принципы работы современных информационных технологий и направления их использования для решения задач профессиональной деятельности ИОПК-8.2. Умеет использовать современные информационные коммуникационные технологии, необходимые для решения задач профессиональной деятельности

4.2 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ПООП

Примерная общая образовательная программа отсутствует в реестре примерных основных образовательных программ.

4.3 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ГИЭФПТ

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими профессиональными компетенциями, установленными ГИЭФПТ:

Задача ПД	Объект или область знания	Типы задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание
<p>-участие в организационно-управленческой деятельности предприятия гостеприимства и общественного питания; -выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений в сфере гостеприимства и общественного питания; -организация контактной зоны для обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и общественного питания; -оценка материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности предприятия сервиса в сфере гостеприимства и общественного пита</p>	<p>- сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги в сфере гостеприимства и общественного питания, -организации сферы сервиса (гостеприимства и общественного питания), Технологические процессы предоставления услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>ПК-1 Способен осуществлять стратегическое и тактическое управление департаментами (службами, отделами) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК – 1.1 – Организует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства на основе знаний в области финансового, бухгалтерского и статистического учета ПК – 1.2 - Решает стратегические и тактические задачи управления предприятиями питания и гостеприимства с учётом особенностей бизнес-процессов на основе использования</p>	<p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</p>

	<p>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</p>			<p>теоретических знаний о деятельности организации ПК – 1.3 – Использует специализированные компьютерные программы и возможности автоматизации при решении стратегических и тактических задач деятельности предприятий общественного питания и гостеприимства с учётом имеющихся материальных и трудовых ресурсов ПК- 1.4 – Осуществляет организацию и планирование деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия общественного</p>	
--	--	--	--	--	--

<p>- осуществление процесса предоставления услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом специфики рабочих процессов, конструктивных решений объектов сервиса и клиентоориентированных технологий;</p> <p>- формирование клиентурных отношений в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций;</p>	<p>- сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги в сфере гостеприимства и общественного питания, -организации сферы сервиса (гостеприимства и общественного питания), Технологические процессы предоставления услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и</p>	<p>сервисный</p>	<p>ПК-2 - Способен организовывать взаимодействие с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с учетом их национальных, корпоративных и иных особенностей, а также социально-культурных норм деловых и межличностных коммуникаций при предоставлении услуг гостеприимства и общественного питания</p>	<p>питания</p> <p>ПК – 2.1 – Организует взаимодействие с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами на основе соблюдения требований профессиональной этики и этикета</p> <p>ПК – 2.2 – Учитывает при взаимодействиях с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами их психологические особенности</p> <p>ПК – 2.3 – Учитывает в процессе делового общения национальные, корпоративные и иные особенности потребителей, партнёров и других заинтересованных</p>	<p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</p>
---	---	------------------	--	---	---

	ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания			сторон, а также социально-культурные нормы бизнес-коммуникаций ПК-2.4 – Организует взаимодействие с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с учётом межкультурных особенностей оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	
- проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса в сфере гостеприимства и общественного питания;	- сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги в сфере гостеприимства и общественного питания, -организации сферы сервиса	сервисный	ПК-3 – Способен организовывать системный контроль бизнес-процессов, ресурсов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства и общественного питания	ПК – 3.1 – Организует системный контроль бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства ПК-3.2 – Определяет технико-технологические характеристики бизнес-процессов на	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

	<p>(гостеприимства и общественного питания), Технологические процессы предоставления 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</p>			<p>предприятиях гостеприимства и общественного питания; технические и санитарные условия деятельности подразделений с учётом существующих регламентов и стандартов ПК-3.3 – Оценивает материальные ресурсы деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства с учётом технико-технологических характеристик бизнес-процессов, а также оценивает и контролирует соблюдение необходимых технических и санитарных условий; ПК – 3.4 - Способен осуществлять</p>	
--	---	--	--	---	--

				<p>координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия общественного питания</p> <p>ПК – 3.5 – Организует контроль соблюдения необходимого уровня качества услуг и обслуживания на предприятиях гостеприимства и общественного питания;</p>	
--	--	--	--	---	--

4.4 Матрица соответствия составных частей ОП бакалавриата и результатов обучения

Матрица соответствия составных частей ОП бакалавриата и компетенций, формируемых в результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства представлена в Приложении 1.

5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)»;
- Блок 2 «Практика»;
- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица - Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е. в соответствии с ФГОС ВО	Объем программы бакалавриата в з.е. в АОУ ВО ЛО ГИЭФПТ
Блок 1	Дисциплины (модули):	не менее 180	201
	обязательная часть	-	97
	часть, формируемая участниками образовательных отношений:	-	104
	- обязательные дисциплины	-	72
	- дисциплины по выбору	-	32
Блок 2	Практики, всего	не менее 30	30
	в том числе:	-	-
	- обязательная часть	-	18
	- часть, формируемая участниками образовательных отношений	-	12
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

5.1 Объем обязательной части образовательной программы

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных, общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных (при наличии ПООП в реестре).

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

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

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.);

элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения, в зачетные единицы не переводятся и не включаются в объем программы бакалавриата.

5.2 Учебный план и календарный график

В календарном учебном графике указываются периоды осуществления видов учебной деятельности, нерабочие праздничные дни и периоды каникул. Указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации.

Годовой календарный учебный график по образовательной программе 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства представлен в Приложении 2.

В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями (далее – контактная работа обучающегося с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации.

Учебный план, отображающий логическую последовательность освоения дисциплин (модулей), практик ОП бакалавриата, обеспечивающих

формирование компетенций, представлен в Приложении 3 данной образовательной программы.

5.3 Практическая подготовка

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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных 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 непосредственное выполнение обучающимися определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

ОПОП по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства - предусматривает реализацию следующих компонентов в форме практической подготовки:

- Б2.О.01(У) Учебная практика (Ознакомительная практика) -
- Б2.О.02(Пд) Производственная практика (Преддипломная практика)
- Б2.В.01(П) Производственная практика (Организационно-управленческая практика)
- Б2.В.02(П) Производственная практика (Сервисная практика)

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочая программа дисциплины (модуля) (РПД) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- пояснительную записку;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре ОП;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;

- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем;
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Рабочие программы дисциплин обязательной части, части, формируемой участниками образовательных отношений, а также факультативов приведены в Приложении 4.

5.5 Программы практик

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практика.

В программе бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

- а) учебная практика:
 - ознакомительная практика.
- б) производственная практика:
 - организационно-управленческая;
 - сервисная;
 - преддипломная.

Программа практики разрабатывается на каждый тип практики, предусмотренный учебным планом, и определяет общие организационные, учебные, методические и материально-технические условия и характеристики ее проведения.

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа (выездная, стационарная) и формы ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы с указанием формируемых компетенций;

- указание места практики в структуре ОП;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимой для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики;
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Программы практик в соответствии с учебным планом ОП представлены в Приложении 5.

5.5 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника института является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме согласно требованиям ФГОС ВО. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям ФГОС ВО соответствующих направлений. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства входит:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА представлена в Приложении 6 к настоящей образовательной программе.

5.6 Оценочные средства, определяющие сформированность компетенций обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Оценочные средства представлены в виде фондов оценочных и методических материалов для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации и ГИА. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля

успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГИЭФПТ и Положением о формировании фонда оценочных и методических материалов.

ФОММ для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам создается в целях установления соответствия учебных достижений обучающихся требованиям ОПОП на различных этапах обучения и включает в себя:

- комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости;
- комплект оценочных средств промежуточной аттестации обучающихся.

Комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости предназначен для оценивания хода освоения учебных дисциплин (модулей) и прохождения практик. Комплект оценочных средств промежуточной аттестации обучающихся предназначен для оценивания результатов освоения учебных дисциплин (модулей), прохождения практик.

Оценочные средства, входящие в состав ФОММ, разрабатываются на основе следующих принципов:

- валидности: получаемые с помощью ФОММ результаты должны адекватно отражать качество освоения учебной дисциплины (образовательной программы);

- надежности: демонстрировать относительное постоянство, устойчивость, согласованность результатов при неоднократном использовании ФОММ с одинаковыми категориями обучающихся;

- предметной направленности: соответствие объему и содержанию конкретной учебной дисциплины, практики.

Оценочные средства (контрольные измерительные материалы) в ФОММ разрабатываются в соответствии с формами проведения текущего контроля, промежуточной аттестации.

По разделам (модулям) учебных дисциплин, преподавателями разрабатываются следующие оценочные средства:

- тестовые задания для проведения тестирования знаний обучающихся после освоения отдельных тем (разделов) учебных дисциплин;

- задания для проведения контрольных работ;

- материалы для проведения письменных и устных опросов;

- тематика и требования к эссе и рефератам, аналитическим обзорам, научным работам по дисциплине;

- вопросы, выносимые для индивидуального собеседования, а также другие необходимые оценочные средства.

При проведении интерактивных форм занятий, в которых текущий контроль осуществляется с помощью имитационных упражнений, ролевых и деловых игр, предоставления портфолио и др., преподаватель разрабатывает методические рекомендации по их проведению и критерии оценки учебных достижений обучающегося.

Оценочные средства, разрабатываемые для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам, включают в себя:

- вопросы для экзамена/ зачета (зачета с оценкой)/ курсовой работы и критерии оценки знаний обучающихся;
- практико-ориентированные задания.

Программа ГИА по направлению подготовки 43.03.01 Сервис включает в себя государственный междисциплинарный экзамен (проводимый по решению образовательной организации), позволяющий выявить и оценить теоретическую подготовку к решению профессиональных задач, готовность к основным видам профессиональной деятельности и обязательную защиту ВКР по одной из тем, отражающих актуальную проблематику деятельности в сфере сервиса.

Фонд оценочных и методических материалов для ГИА включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонд оценочных и методических материалов для ГИА представлен в составе программы ГИА в Приложении 6.

6 ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 – СЕРВИС, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА

6.1 Общесистемные требования к реализации ОП по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Материально-техническое обеспечение формируется на основе требований к условиям реализации ОП, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль)

образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, которая обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

В течение всего периода обучения каждый обучающийся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», обеспечивается доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и электронной информационно-образовательной среде, как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа не менее 25 % обучающихся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Электронная информационно-образовательная среда Института обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик и к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

- 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 взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

В учебном процессе используется 7 компьютерных классов, а также 1 электронный читальный зал. В учебных аудиториях установлено и поддерживается более 20 программных продуктов. В процессе обучения и контроля знаний студентов используется система Myteststudent версия 3 для тестирования студентов по локальной сети.

6.2 Кадровые условия реализации ОП по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Реализация программы по направлению 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства в АОУ ВО ЛО ГИЭФПТ обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-

правового договора.

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ГИЭФПТ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ГИЭФПТ к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 10 процентов численности педагогических работников ГИЭФПТ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ГИЭФПТ 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 (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе Российской Федерации).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 10%.

6.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса при реализации ОП по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Перечень материально-технического обеспечения представлен:

-специализированными аудиториями для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), лабораторных работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы;

- помещением для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования;

- специализированной мебелью и техническими средствами обучения, которые служат для представления учебной информации большой аудитории;

- наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, если это предусмотрено соответствующими РПД;

- помещениями для самостоятельной работы обучающихся, оборудованные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и наличием доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимый для реализации ОП по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис включает в себя межкафедральные лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием. По направлению подготовки 43.03.02 – Сервис используются следующие межкафедральные лаборатории: лаборатория социально-экономических исследований, лаборатория сервисных и социальных технологий, лаборатория информационной безопасности, лаборатория информационных технологий в экономике и управлении, которые созданы для обеспечения преподавания дисциплин (модулей), проведения практик.

Учебно-методическое обеспечение ОП содержится в РП дисциплин, программ практик и государственной итоговой аттестации, обеспечивая необходимый уровень и объём образования, включая и самостоятельную работу студентов, контроль качества освоения студентами ОП в целом и отдельных её компонентов.

Каждый обучающийся имеет возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в РПД и подлежит ежегодному обновлению. Среди них:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М» (znanium.com)

2. Электронная библиотечная система BOOK.ru

3. Национальная электронная библиотека

4. Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU)

5. Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»

6. Электронный справочник «Информио»

7. Университетская информационная система РОССИЯ

Электронные библиотечные системы ZNANIUM.com. и BOOK.ru обеспечивают возможность индивидуального доступа каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы, перечисленной в рабочих программах по дисциплинам, практик из расчёта не менее 50 экземпляров данных изданий на 100 обучающихся и дополнительной литературой - не менее 25 экземпляров на 100 обучающихся.

Библиотека ГИЭФПТ обеспечивает широкий доступ обучающихся к работе с периодическими изданиями.

В электронных базах данных znanium.com и VOOK.ru свыше 500 названий периодических изданий, из них около 200 изданий входящих в перечень ВАК.

В учебном процессе используются материалы профессионально-ориентированных периодических изданий. Доступна работа с фондом Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU.

Большое внимание в вузе уделяется развитию современной информационно-технической базы для обеспечения образовательного процесса. Обслуживание студентов учебной литературой осуществляется на абонементе и в читальном зале, с использованием Автоматизированной информационной библиотечной системы MARK-SQL 1.18.7, которая обеспечивает поиск необходимых изданий из фонда библиотеки и их выдачу читателям на руки. Для обучающихся в читальном зале библиотеки ГИЭФПТ обеспечен доступ к Нормативно-правовой базе «КонсультантПлюс», Электронному читальному залу Президентской библиотеки им. Б.Н.Ельцина.

Все издания, выходящие в ГИЭФПТ, имеются в библиотеке в печатном и электронном виде. Ведется картотека книгообеспеченности по дисциплинам. Фонд библиотеки ежегодно обновляется, приобретаются новые издания, в соответствии с требованиями Минобрнауки РФ.

ГИЭФПТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в т.ч. отечественного, состав которого определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивают возможность одновременного доступа не менее 25 % обучающихся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет».

Обучающимся обеспечен доступ (в т.ч. удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

6.4 Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания ГИЭФПТ направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей народов РФ и принятых в российском обществе правил и норм поведения.

Методы воспитания строятся на сочетании разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях, способах влияния организатора воспитательной деятельности на поведение обучающихся с целью формирования у них устойчивых убеждений и определенных норм поведения через разъяснение, убеждение, совет, пример, требование, упражнение, соревнование, контроль и другие формы.

Основные направления воспитательной работы направлены на:

развитие личности обучающегося на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей;

формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;

формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважение к памяти защитников Отечества;

формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;

формирование у обучающихся уважения к культурному наследию и традициям народов РФ;

реализацию научно-образовательных профессиональных проектов и инициатив обучающихся;

формирование физической культуры обучающихся;

формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;

формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества;

профилактику деструктивного поведения обучающихся.

Инструментом реализации программы является Календарный план воспитательной работы (Приложение 8).

6.5 Особенности реализации ОПОП для лиц с ограниченными возможностями здоровья

При наличии в контингенте обучающихся по ОПОП лиц с ограниченными возможностями здоровья, ГИЭФПТ предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по ОПОП, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Срок получения образования по ОПОП (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

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

Для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

6.5. Финансовое обеспечение реализации программы

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.

7 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1 Внутренняя система оценки качества освоения образовательной программы

В целях совершенствования программы бакалавриата ГИЭФПТ 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 ГИЭФПТ. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

7.2 Внешняя система оценки качества освоения образовательной программы

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.

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.