Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор
ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский университет технологий управления и экономики»

_____ О.Г. Смешко
_____ 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) образовательной программы:
«Гостиничная деятельность»

Уровень высшего образования:
Бакалавриат

Формы обучения:
Очная, заочная

Санкт-Петербург
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ……. 2

1.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников…….. 4
1.2 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования…….…….. 6
1.3 Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования …….……..…… 12

2 РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА…… 16
2.1 Календарные учебные графики…….. 16
2.2 Учебные планы……. 17
2.3 Рабочие программы дисциплин…….. 17
2.4 Рабочие программы практик……. 17
2.5 Программа государственной итоговой аттестации……..…… 18
2.6 Оценочные материалы…….…… 19

3 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ…... 19

4 АДАПТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ……..…….. 20

5 ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА В УНИВЕРСИТЕТЕ …….…….. 21

ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1. Матрица соответствия приобретаемых выпускниками компетенций и составных частей основной профессиональной образовательной программы высшего образования
Приложение 2. Календарные учебные графики, учебные планы
Приложение 3. Рабочие программы дисциплин
Приложение 4. Рабочие программы практик
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 6. Каталог оценочных средств основной профессиональной образовательной программы высшего образования
Приложение 7. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – ОПОП ВО или программа бакалавриата) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебных планов, календарных учебных графиков, рабочих программ дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации, иных компонентов (в том числе рабочих программ практики, программы государственной итоговой аттестации), оценочных и методических материалов, разработанных и утвержденных ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский университет технологий управления и экономики» (далее – Университет или СПбУТУиЭ) с учетом потребностей федерального и регионального рынков труда, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Направленность (профиль) ОПОП ВО: «Гостиничная деятельность».
Язык, на котором осуществляется образовательная деятельность: русский.

Нормативные документы, составляющие основу формирования ОПОП ВО:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515 (далее – ФГОС ВО);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (утрачивает силу с 01.09.2025);

– Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные заместителем Министра образования и науки Российской Федерации от 08.04.2014 № АК-44/05вн;

– Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»;

– Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

– Устав ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский университет технологий управления и экономики»;

– Локальные акты ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский университет технологий управления и экономики».

Характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Общие показатели	Требования ФГОС ВО	Условия реализации
Формы обучения: - очная; - очно-заочная; - заочная	 Допускается Допускается Допускается	 Предусмотрена Не предусмотрена Предусмотрена
Объем программы бакалавриата / объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, з.е.: - очная; - очно-заочная; - заочная	 240/не более 70 240/не более 70 240/не более 70	 240/60 - 240/не более 70
Срок получения образования по программе бакалавриата вне зависимости от применяемых образовательных технологий (включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации)[1]: - очная; - очно-заочная; - заочная	 4 года 4 года 6 месяцев – 5 лет 4 года 6 месяцев – 5 лет	 4 года - 4 года 6 месяцев
Присваиваемая квалификация[2]	-	Бакалавр
Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий[3]	Допускается	Применяется
Применение сетевой формы	Допускается	Не применяется

Примечание: 1 – При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения;

лица, зачисленные для продолжения обучения в соответствии с частью 11 статьи 5 Федерального закона от 17 февраля 2023 г. № 19-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сферах образования и науки в связи с принятием в Российскую Федерацию Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов – Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 19-ФЗ), обучаются в течение установленного срока освоения образовательной программы с учетом курса, на который они зачислены. Указанный срок может быть увеличен не более чем на один год по решению организации, принятому на основании заявления обучающегося;

2 – Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

3 – Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий регламентируется Положением о порядке применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ высшего образования в СПбУТУиЭ.

Требования к абитуриенту

К освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о среднем общем образовании или об образовании и о квалификации.

Остальные требования определяются ежегодными Правилами приема.

1.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Области и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО

Области и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность», могут осуществлять профессиональную деятельность, включают:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Виды профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО

Видами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность», являются:

- управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения (деятельность гостиниц и прочих мест для временного проживания; деятельность по предоставлению мест для краткосрочного проживания; деятельность по предоставлению мест для временного проживания в кемпингах, жилых автофургонах и туристических автоприцепах; деятельность по предоставлению прочих мест для временного проживания);
- управление предприятием питания (деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания; деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания).

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники в рамках освоения ОПОП ВО

Бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность» должен решать следующие типы профессиональных задач:

- организационно-управленческий;
- сервисный.

Задачи и объекты (или области знания) профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО

Типы задач профессиональной деятельности ---------- **Задачи профессиональной деятельности**	**Объекты профессиональной деятельности (или области знания)**	**Код и наименование профессиональной компетенции**
33 Сервис, оказание услуг населению		
Организационно-управленческий ---------- Организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб,	Гостиницы и иные средства размещения; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные	ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства
		ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-

отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы	сти организаций сферы гостеприимства
		ПК-6. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ПК-7. Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
Сервисный ---------- Обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными и историческими и религиозными традициями; обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.	Гостиницы и иные средства размещения; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы	ПК-3. Способен применять коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями
		ПК-5. Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта.
33 Сервис, оказание услуг населению		
1	**33.007**	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)
2	**33.008**	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускников:

Обобщенная трудовая функция (ОТФ)		**Трудовая функция (ТФ)**		**Код профессиональной компетенции ПК)**
Наименование	**Уровень квалификации**	**Наименование**	**Код / Уровень (подуровень) квалификации**	
33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц»				
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/01.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	ПК-4
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/03.6	ПК-5, ПК-6
33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»				
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	ПК-5, ПК-6

1.2 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Характеристика компетенций, приобретаемых выпускниками

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускники должны обладать набором универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО (Компетентностная модель выпускника):

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	**Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)**	**Примечание**
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Системное и критическое мышление»*
	УК-1.2. Находит, критически анализирует и выбирает информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	
	УК-1.3. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и вы-	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения.	*Наименование категории (группы) компетенций:*

бирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.	*«Разработка и реализация проектов»*
	УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия	*Наименование категории (группы) компетенций: «Командная работа и лидерство»*
	УК-3.2. Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста.	
	УК-3.3. Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем.	
УК- 4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (-ых) языке (-ах)	УК-4.1. Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Коммуникация»*
	УК-4.2. Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию.	
	УК-4.3. Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Межкультурное взаимодействие»*
	УК-5.2. Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.	
	УК-5.3. Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)»*
	УК-6.2. Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.	
	УК-6.3. Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей.	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)»*
	УК-7.2. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.	
	УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в про-	УК-8.1. Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных	*Наименование категории (группы) компетенций:*

фессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	*«Безопасность жизнедеятельности»*
	УК-8.2. Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.	
	УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Знает основные финансовые организации и финансовые инструменты, сущность и функции предпринимательской деятельности, понятия риск и неопределенность, основные виды личных доходов и расходов, принципы и технологии ведения личного бюджета.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность»*
	УК-9.2. Умеет пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать основные положения договора с финансовой организацией, выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей.	
	УК-9.3. Способен решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла, вести личный бюджет, используя существующие программные продукты, оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты.	
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной сфере	УК-10.1. Знает об основных направлениях государственной политики в области противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции; международно-правовые основы противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции; организационные основы противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Гражданская позиция»*
	УК-10.2. Умеет выявлять признаки экстремистской и террористической деятельности, коррупционного поведения; анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремистской и террористической деятельности, коррупции.	
	УК-10.3. Способен осуществлять социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры, соблюдать правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения.	
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	ОПК-1.1. Знает о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Технологии»*
	ОПК-1.2. Умеет осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ОПК-1.3. Владеет современными информационно-	

	коммуникационными технологиями, специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-2.1. Знает цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Управление»*
	ОПК-2.2. Умеет определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ОПК -2.3. Владеет основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК - 3.1. Знает основы и принципы системы оценки качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Качество»*
	ОПК - 3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	
	ОПК-3.3. Владеет способностью обеспечивать качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, требуемое отечественными и международными стандартами (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).	
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Знает методы исследования рынка, организации продаж, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Маркетинг»*
	ОПК- 4.2. Умеет осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	
	ОПК-4.3. Владеет методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знает экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Экономика»*
	ОПК - 5.2. Умеет выполнять экономические расчеты, сопоставлять экономические показатели и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	
	ОПК - 5.3. Владеет способностью рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Знает нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Право»*
	ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию, в том числе законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении деятельности в избранной профессиональной области.	
	ОПК-6.3. Владеет способностью обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями.	
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон	ОПК-7.1. Знает стандарты обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Безопасность обслуживания»*
	ОПК-7.2. Умеет обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и обще-	

на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ственного питания.	
	ОПК-7.3. Владеет способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Знать современные информационные технологии, в том числе принципы их функционирования.	*Наименование категории (группы) компетенций: «Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности»*
	ОПК-8.2. Уметь применять современные информационные технологии для получения новых знаний, использовать современные информационные технологии для решения для решения аналитических и исследовательских задач.	
	ОПК-8.3. Владеть навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.	
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства	ПК-1.1. Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещений; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-1.2. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.	
	ПК-1.3. Владеет методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; методами проектирования деятельности гостиничных предприятий с учетом современных тенденций.	
ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства	ПК-2.1. Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-2.2. Умеет применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, материальных ресурсов и персонала; формировать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.	
	ПК-2.3. Владеет методами оценки и навыками планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками бизнес-планирования инновационного гостиничного продукта.	
ПК-3. Способен применять коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций сферы госте-	ПК-3.1. Знает основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм, бизнес-коммуникаций.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостинично-
	ПК-3.2. Умеет соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собе-	

приимства и общественного питания	седников.	го комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-3.3. Владеет навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; навыками проведения встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другим заинтересованным сторонам; навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия общественного питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.	
ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	ПК-4.1. Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; особенности предоставления услуг гостеприимства для различных сегментов потребителей; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания; основы организации деятельности предприятий питания, обслуживающих иностранных туристов; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для расчета продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц»
	ПК-4.2. Умеет разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров, заинтересованных сторон.	
	ПК-4.3. Владеет иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации; навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами; технологиями продвижения и продаж гостиничного продукта.	
ПК-5. Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства	ПК-5.1. Знает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения в соответствии с законодательством Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-5.2. Умеет организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	
	ПК-5.3. Владеет способами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта.	
ПК-6. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1. Знает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; особенности системы контроля работы персонала в гостиничных сетях; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных на предприятиях общественного питания; основы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания; принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-6.2. Умеет осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и	

	контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания.	
	ПК-6.3. Владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; способами организации контроля исполнения персоналом принятых решений; методами организации службы внутреннего контроля; способами организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений гостиничного предприятия; методами оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания; навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов).	
ПК-7. Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-7.1. Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий общественного питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-7.2. Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; выявлять проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания; выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).	
	ПК-7.3. Владеет методами организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; методами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	

Матрица соответствия приобретаемых выпускниками компетенций и составных частей ОПОП ВО представлена в Приложении 1.

1.3. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования

1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО

СПбУТУиЭ располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной программы по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Для реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования Университет располагает учебными аудиториями для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенными специальной мебелью, оборудованными персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением, техническими средствами обучения (предусмотренными образовательной программой), состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Для занятий по физической культуре и спорту Университет располагает спортивными объектами:

Наименование объекта	Адрес места нахождения объекта
Зал силовой подготовки	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А, пом. 1-Н, 2ЛК, 12-Н
Зал ЛФК	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А, пом. 1-Н, 2ЛК, 12-Н
Зал ОФП	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А, пом. 1-Н, 2ЛК, 12-Н
Зал гимнастики	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А, пом. 1-Н, 2ЛК, 12-Н
Открытая многофункциональная спортивная площадка	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А
Учебно-тренировочный комплекс «Полоса препятствий «Юниор»	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А
Беговые дорожки	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А
Тренажерный комплекс для занятий гимнастикой и силовыми упражнениями	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А
Тренажерный уличный комплекс	196626, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, ул. Первомайская, д. 1, лит. А
Спортивный зал	198095, г. Санкт-Петербург, улица Перекопская, дом 6-8, литера А
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	198095, г. Санкт-Петербург, улица Перекопская, дом 6-8, литера К

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду СПбУТУиЭ (ЭИОС).

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

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- организацию доступа к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета дополнительно

обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование ЭИОС обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование ЭИОС соответствует законодательству Российской Федерации и регламентируется Положением об электронной информационно-образовательной среде СПбУТУиЭ.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и подлежит обновлению при необходимости).

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

При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вместо специальных помещений используются их виртуальные аналоги, позволяющие обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий регламентируется Положением об электронной информационно-образовательной среде СПбУТУиЭ и Положением о порядке применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации программ высшего образования в СПбУТУиЭ.

Конкретные требования к материально-техническому обеспечению определяются рабочими программами дисциплин, рабочими программами практик и программой государственной итоговой аттестации.

В СПбУТУиЭ при организации учебно-методического обеспечения дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации используются электронные информационные ресурсы, такие как электронно-библиотечные системы (далее – ЭБС), электронные библиотеки, полнотекстовые базы данных, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и т.д. Перечень учебно-методического обеспечения определяется рабочими программами дисциплин, практик, программой государственной итоговой аттестации и подлежит ежегодному обновлению.

Через сайт библиотеки Университета организован доступ к Электронно-библиотечной системе СПбУТУиЭ, которая является составной частью библиотеки СПбУТУиЭ и содержит учебные, учебно-методические, научные и периодические издания (ЭБС СПбУТУиЭ не содержит сведения, составляющие государственную, а также иную охраняемую законом тайну).

Каждый обучающийся Университета в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом как к открытым электронным информационным ресурсам, так и подписным системам, доступ к которым осуществляется на основании прямых договоров с правообладателями. Доступ к подписным электронным информационным ресурсам организован как по IP-адресам университета, так и по персональным логинам и паролям.

Для организации самостоятельной работы студентов, библиотека университета обладает читальными залами, оборудованными современной компьютерной техникой с выходом в Интернет и подключением к ЭИОС.

Сотрудниками библиотеки регулярно проводятся обучающие семинары, практические

тренинги, как групповые, так и индивидуальные консультации по методике поиска необходимой информации; мероприятия по защите обучающихся от информации, распространяемой посредством сети «Интернет», причиняющей вред здоровью и развитию.

В библиотеке университета реализована возможность работы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также обеспечен доступ к электронным образовательным ресурсам в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

В Университете проведён комплекс мероприятий в рамках выполнения программы «Доступная среда» для беспрепятственного доступа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов. Разработаны «Паспорт доступности объекта социальной инфраструктуры» по адресу: Санкт-Петербург, Лермонтовский проспект, дом 44, литера А, Санкт-Петербург, ул. Первомайская, д.1, литера А, Санкт-Петербург, 8-я Красноармейская, д.22, литера А, Санкт-Петербург, улица Перекопская, дом 6-8, литера А, К, а также План мероприятий по организации получения образования в ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский университет технологий управления и экономики» обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Медицинская помощь, профилактика здоровья, организация профилактических осмотров, проведение мероприятий по санитарно-гигиеническому просвещению обучающихся и работников университета осуществляется на базе медицинских пунктов, расположенных в учебных корпусах (Учебно-лабораторный комплекс «Лермонтовский», Учебно-гостиничный комплекс «Пушкинский»).

Для студентов, нуждающихся в общежитии, Университет располагает гостиничным корпусом в учебно-гостиничном комплексе по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Первомайская, д.1, литера А. Территория комплекса оборудована охранными и противопожарными системами, видеонаблюдением.

Университет располагает пунктами питания для обучающихся: столовая, расположенная в учебно-лабораторном комплексе «Лермонтовский», по адресу г. Санкт-Петербург, Лермонтовский пр. 44, литера А; столовая расположенная в учебно-лабораторном комплексе «Измайловский» по адресу г. Санкт-Петербург, 8-я Красноармейская, д.22, литера А; буфет, расположенный в учебно-гостиничном комплексе «Пушкинский» по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Первомайская, д.1, литера А.

Для проведения культурно-массовой работы для раскрытия творческого потенциала студентов Университет располагает актовыми залами, хореографической студией, фотостудией, репетиционным залом для музыкальных коллективов (инструментальных, вокальных) в учебно-лабораторном комплексе «Лермонтовский» и в учебно-гостиничном комплексе «Пушкинский».

2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях. Сведения о профессорско-преподавательском составе СПбУТУиЭ представлены на официальном сайте университета www.spbume.ru.

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

Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Характеристика показателей	Требование ФГОС ВО (% численности)	Соответствие требованиям ФГОС ВО
Педагогические работники университета, участвующие в реализации программы бакалавриата, и лица, привлекаемые к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля)	Не менее 70	Соответствует
Педагогические работники университета, участвующие в реализации программы бакалавриата, и лица, привлекаемые к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет)	Не менее 10	Соответствует
Педагогические работники университета и лица, привлекаемые к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации)	Не менее 60	Соответствует

3. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

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 науки и высшего образования Российской Федерации.

2 РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется следующими документами: календарными учебными графиками по всем реализуемым формам обучения (календарные учебные графики основной профессиональной образовательной программы высшего образования на весь срок получения образования, календарные учебные графики на учебный год), учебными планами, рабочими программами дисциплин, рабочими программами практик, программой государственной итоговой аттестации, рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы, оценочными материалами, методическими материалами и локальными нормативными актами Университета.

2.1 Календарные учебные графики (Приложение 2)

В календарных учебных графиках указываются периоды осуществления всех видов учебной деятельности и периоды каникул.

Календарные учебные графики основной профессиональной образовательной программы высшего образования на весь срок получения образования для всех реализуемых форм обучения разрабатываются на этапе разработки учебного плана при проектировании основной профессиональной образовательной программы высшего образования, утверждаются одновремен-

но с учебными планами и действуют до момента завершения обучающимися данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Календарные учебные графики на учебный год утверждаются на каждый учебный год для всех реализуемых форм обучения и размещаются на официальном сайте Университета www.spbume.ru до начала учебного года.

2.2 Учебные планы (Приложение 2)

Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Учебные планы разрабатываются в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, при необходимости ежегодно пересматриваются и обновляются с учетом потребностей федерального и регионального рынков труда, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и размещаются на официальном сайте Университета www.spbume.ru.

2.3 Рабочие программы дисциплин (Приложение 3)

Рабочая программа дисциплины содержит сведения о наименовании дисциплины, целях и задачах дисциплины; перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования; содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий; объем дисциплины в зачетных единицах; формы проведения занятий; способе реализации дисциплины; перечень учебно-методического обеспечения дисциплины; перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины; описание материально-технического обеспечения дисциплины; оценочные материалы по дисциплине.

Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рабочие программы дисциплин пересматриваются и обновляются в части учебно-методического обеспечения дисциплины – ежегодно, в части перечня информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, перечня ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины, и др. – при необходимости.

Копии рабочих программ дисциплин и их аннотации размещаются на официальном сайте Университета www.spbume.ru.

2.4 Рабочие программы практик (Приложение 4)

Практика – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Объемы практики определяются учебным планом, составленным в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

Рабочая программа практики содержит сведения о виде, типе, объеме практики, продолжительности и месте проведения практики; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования; содержание практики; перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики; перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики; оценочные материалы по практике.

Рабочие программы практик ежегодно пересматриваются и обновляются в части перечня учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практик; перечня информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Практика проводится в соответствии с «Положением о практике обучающихся (уровень высшего образования – бакалавриат, магистратура)», «Положением о практической подготовке обучающихся ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский университет технологий управления и экономики»».

Копии рабочих программ практик размещаются на официальном сайте Университета www.spbume.ru.

2.5 Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 5)

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ высшего образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и решением Ученого совета государственная итоговая аттестация проводится в форме *выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.*

Программа государственной итоговой аттестации содержит общие сведения о типах задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники в рамках освоения образовательной программы, и перечне проверяемых компетенций; сведения о форме государственной итоговой аттестации; перечень учебно-методического обеспечения для подготовки к государственной итоговой аттестации; перечень информационных технологий, включая перечень программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при подготовке и проведении государственной итоговой аттестации; описание материально-технического обеспечения, необходимого для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации; оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно пересматривается и обновляется в части учебно-методического обеспечения для подготовки к государственной итоговой аттестации; перечня информационных технологий, включая перечень программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при подготовке и проведении государственной итоговой аттестации; примерного перечня тем выпускных квалификационных работ.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с «Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры».

2.6 Оценочные материалы

Контроль качества освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам и прохождения практик (в т.ч. результатов выполнения курсовых работ).

Формы промежуточной аттестации (в т.ч. текущего контроля), ее периодичность и порядок ее проведения устанавливаются «Положением о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации и балльно-рейтинговой системе оценки учебных достижений студентов».

Для осуществления процедуры оценивания результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе высшего образования в Университете разработаны оценочные материалы (о*ценочные материалы* – технологический инструмент определения уровня освоения обучающимся образовательной программы, который представляет собой совокупность оценочных средств и методических материалов с описанием процедур оценивания).

Оценочное средство – контрольное задание, в ходе выполнения которого можно определить результат обучения и (или) уровень сформированности компетенции обучающегося. Представляет собой комплекс показателей, критериев и шкалу оценки сформированности компетенции и (или) результата обучения, содержит описание оценочного средства.

Порядок разработки, процедура согласования, утверждения, хранения и использования оценочных средств определяется «Положением об оценочных средствах образовательной программы высшего образования».

Перечень оценочных средств с описанием показателей и критериев оценивания компетенций, описанием шкал оценивания представлен в виде «Каталога оценочных средств основной профессиональной образовательной программы высшего образования» (Приложение 6).

Оценочные средства по конкретной дисциплине/практике/государственной итоговой аттестации представляют собой комплекс оценочных средств, который определяется рабочей программой дисциплины/рабочей программой практики/программой государственной итоговой аттестации. В рабочей программе дисциплины/рабочей программе практики/программе государственной итоговой аттестации приводятся примеры оценочных средств (типовые задания).

3 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Внутренняя оценка качества ОПОП ВО обеспечивается:

- привлечением работодателей и (или) их объединений к оценке качества содержания ОПОП ВО и профессиональных требований к выпускникам, отвечающим требованиям ФГОС ВО (экспертиза образовательных программ, реализуемых университетом), к мониторингу и прогнозированию потребностей рынка труда, к проведению учебных занятий, мастер-классов, обеспечению мест проведения практики студентов, к руководству практикой студентов, к участию в работе экзаменационной комиссии и трудоустройству выпускников;

- привлечением педагогических работников Университета, иных юридических и (или) физических лиц к оценке качества содержания ОПОП ВО, совместной разработке учебно-методического обеспечения образовательной программы;

- предоставлением обучающимся возможности оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик путем проведения ежегодного анкетирования;

- внедрением балльно-рейтинговой системы оценки знаний студента (БРС), использование которой направлено на реализацию индивидуально-ориентированного подхода в процессе обучения, развитие навыков исследовательской работы и других форм деятельности студентов, с целью осуществления контроля качества освоения ОПОП ВО, включающего текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию;

- проведением проверки курсовых и выпускных квалификационных работ через единую систему «Антиплагиат» с целью контроля степени самостоятельности выполнения обучающимися письменных работ, повышения уровня самодисциплины и соблюдения прав интеллектуальной собственности;

- ежегодным мониторингом результатов образовательной деятельности в рамках самообследования университета;

- подведением итогов летней и зимней экзаменационных сессий, итогов государственной итоговой аттестации с обсуждением результатов на Ученом совете университета.

Внешняя оценка качества ОПОП ВО обеспечивается:

- прохождением процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе требованиям ФГОС ВО;

- участием Университета в Эксперименте Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) по независимой оценке качества знаний обучающихся, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, который проводился в рамках исполнения поручения Президента Российской Федерации по повышению качества высшего образования в 2016-2019 гг.;

- участием в конкурсах, проводимых Правительством Санкт-Петербурга («100 лучших товаров России» и др.);

- участием обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях.

4 АДАПТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при их наличии в университете осуществляется по адаптированным образовательным программам, разрабатываемым в соответствии с «Положением о порядке разработки и реализации адаптированных образовательных программ высшего образования».

Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированным образовательным программам осуществляется университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья путем создания специальных условий для получения высшего образования:

- обеспечение доступа в здание университета с учетом состояния здоровья и требования по доступности;

- обеспечение печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания;

- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий;

- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;

- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь;
- формирование кадрового обеспечения с учетом инклюзивного образования;
- разработка порядка освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния здоровья;
- выбор мест прохождения практик осуществляется с учетом состояния здоровья и требования по доступности;
- организация проведения текущего контроля, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся;
- разработка оценочных материалов, адаптированных для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющих оценить достижение ими запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

5 ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА В УНИВЕРСИТЕТЕ

Воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде (п. 2 в ред. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 31.07.2020 № 304-ФЗ).

Воспитание обучающихся в СПбУТУиЭ при освоении ими основных профессиональных образовательных программ высшего образования осуществляется на основе включенной в образовательную программу рабочей программы воспитания (в т.ч. календарного плана воспитательной работы), разработанной Университетом (Приложение 7).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность» разработана кафедрой сервиса и туризма в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 № 515.

Разработчики:

Филиппова И.Г. – кандидат исторических наук, доцент, заведующий кафедрой сервиса и туризма;

Сомова А.В. – руководитель Центра консалтинга и классификации, эксперт по классификации гостиниц Санкт-Петербургской Торгово-промышленной палаты (представитель работодателя).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования рассмотрена и одобрена на заседании кафедры сервиса и туризма (протокол № 10 от 26.05.2023).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета Института гуманитарных и социальных наук (протокол № 7 от 06.06.2023).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования рассмотрена и одобрена Ученым советом (протокол № 8/1/22/23 от 29.06.2023), утверждена ректором 29.06.2023 для приема 2023/2024 учебного года.