



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Программа одобрена  
Ученым советом Университета  
Протокол № 1  
«28» мая 2021 г.



## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Направление подготовки                | <u>43.03.03 Гостиничное дело</u>  |
| Направленность (профиль)<br>программы | <u>Организация и управление в гостиничном и<br/>ресторанном бизнесе</u> |
| Уровень высшего<br>образования        | <u>бакалавриат</u>  |
| Квалификация                          | <u>бакалавр</u>   |
| Форма обучения                        | <u>заочная</u>  |
| Год набора                            | <u>2020</u>   |

Санкт-Петербург  
2020

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ОПИСАНИЕ) ОПОП .....   | 3  |
| 1.1. Общие положения .....  | 3  |
| 1.2. Структура и объем ОПОП.....  | 3  |
| 1.3. Особенности реализации образовательной программы.....  | 4  |
| 1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников .....   | 4  |
| 1.5. Ресурсное обеспечение .....  | 20 |
| 1.6. Социокультурная среда .....  | 22 |
| 1.7. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП .....                    | 23 |
| 1.8. Рабочие программы дисциплин.....   | 23 |
| 1.9. Программы практик .....  | 24 |
| 1.10. Программа государственной итоговой аттестации .....   | 24 |
| 1.11. Оценочные средства .....  | 24 |
| 1.12. Методические материалы.....   | 25 |
| 1.13. Особенности реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья ..... | 25 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ К ОБЩЕЙ ХАРАКТЕРИСТИКЕ ОПОП .....  | 27 |
| 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН, КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК .....   | 27 |
| 3. АННОТАЦИИ, РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) .   | 27 |
| 4. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК, НИР .....   | 27 |
| 5. ПРОГРАММА ГИА .....  | 27 |
| 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....  | 27 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....  | 27 |

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ОПИСАНИЕ) ОПОП**

### **1.1. Общие положения**

#### **Требования к уровню подготовки, необходимого для освоения ОПОП**

К освоению ОПОП допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное при поступлении на обучение по программам бакалавриата и программам специалитета - документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

#### **Объем и срок получения образования по ОПОП:**

##### **Объем ОПОП**

240 ЗЕ

По заочной форме обучения – не более 80 ЗЕ

По ИУП в год не более 80 ЗЕ

##### **Срок получения образования по ОПОП**

Заочная форма – 4 года 6 месяцев

Язык образования: ОПОП реализуется на государственном языке Российской Федерации.

### **1.2. Структура и объем ОПОП**

Структура ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Учебный план отражает структуру ОПОП, которая состоит из блоков. Трудоемкость блоков и частей ОПОП полностью соответствует значениям, установленным ФГОС ВО.

В учебном плане определены перечень и последовательность освоения дисциплин (модулей), практик, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, их трудоемкость в зачетных единицах и академических часах, распределение занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, включая лабораторные работы и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации. Календарный учебный график отражает распределение видов учебной деятельности, времени аттестации обучающихся и каникул по курсам обучения.

Рабочий учебный план и календарный учебный график представлены в ОПОП Приложением.

### 1.3. Особенности реализации образовательной программы

| Наименование индикатора  | Значение | Значение сведений |
|--|----------|-------------------|
| Использование сетевой формы реализации основной образовательной программы  | да/нет   | нет               |
| Применение электронного обучения   | да/нет   | нет               |
| Применение дистанционных образовательных технологий  | да/нет   | нет               |
| Применение модульного принципа представления содержания основной образовательной программы и построения учебных планов | да/нет   | нет               |
| Содержание сведений, составляющих государственную тайну  | да/нет   | нет               |

### 1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

#### Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

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

**Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОПОП**

| Код и наименование профессионального стандарта  | Обобщенные трудовые функции |  |                      | Трудовые функции   |        |                                   |
|---|-----------------------------|--|----------------------|--|--------|-----------------------------------|
|   | Код                         | Наименование   | Уровень квалификации | Наименование   | Код    | Уровень (подуровень) квалификации |
| 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)  |                             |  |                      |  |        |                                   |
| Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395) | В                           | Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | 6                    | Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса                         | В/01.6 | 6                                 |
|   |                             |  |                      | Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами                                       | В/02.6 | 6                                 |
|   |                             |  |                      | Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | В/03.6 | 6                                 |
| 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)                              | В                           | Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания    | 6                    | Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | В/01.6 | 6                                 |
|   |                             |  |                      | Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами                                       | В/02.6 | 6                                 |
|   |                             |  |                      | Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания    | В/03.6 |                                   |

## Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

| Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)   | Типы задач профессиональной деятельности   | Задачи профессиональной деятельности  | Объекты профессиональной деятельности (или области знания)  |
|---|--|---|---|
| 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) | организационно-управленческая деятельность | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и иные средства размещения;</li> <li>- предприятия общественного питания;</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul> |
|   | технологическая деятельность               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</li> <li>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и иные средства размещения;</li> <li>- предприятия общественного питания;</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</li> <li>- технологии обслуживания</li> </ul>   |

|  |                        |  |  |
|--|------------------------|--|--|
|  |                        | реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.   | потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- технологическая документация и информационные ресурсы;<br>- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;<br>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  |
|  | проектная деятельность | - проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | - гостиницы и иные средства размещения;<br>- предприятия общественного питания,<br>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,<br>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- технологическая документация и информационные ресурсы. |
|  | сервисная деятельность | - обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и  | - гостиницы и иные средства размещения;<br>- предприятия общественного питания;<br>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие   |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</li> <li>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul> | <p>в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы;</li> <li>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul> |
|--|--|---|--|

### 1.4.1. Требования к результатам освоения ОПОП

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции.

#### Универсальные компетенции

| Категория (группа) универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции   | Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции  |
|--|--|--|
| Системное и критическое мышление             | УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. |
|  |  | УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.  |
|  |  | УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения.   |
|  |  | УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации.   |

|                                  |  |   |
|----------------------------------|--|---|
|                                  |  | УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.   |
|                                  |  | УК-1.6. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.   |
| Разработка и реализация проектов | УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм   |
|                                  |  | УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели   |
|                                  |  | УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач  |
|                                  |  | УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач  |
| Командная работа и лидерство     | УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде  | УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде  |
|                                  |  | УК-3.2. Способен занимать активную, ответственную, лидерскую позицию в команде, демонстрирует лидерские качества и умения   |
| Коммуникация                     | УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)                          | УК-4.1. Использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах), использует языковые средства для достижения профессиональных целей  |
|                                  |  | УК-4.2. Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском и иностранном(ых) языке(ах), выстраивает стратегию устного и письменного общения в рамках межличностного и межкультурного общения |
| Межкультурное взаимодействие     | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах   | УК-5.1. Воспринимает Российскую Федерацию как национальное государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой.   |
|                                  |  | УК-5.2. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.              |
|                                  |  | УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества  |
|                                  |  | УК-5.4. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции   |
|                                  |  | УК-5.5. Сознательно выбирает ценностные   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера  |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение) | УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни  | УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития   |
|  |  | УК-6.2. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста, критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач   |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение) | УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности   | УК-7.1. Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности  |
|  |  | УК-7.2. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности  |
|  |  | УК-7.3. Умеет отбирать и формировать комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья  |
|  |  | УК-7.4. Демонстрирует применение комплексов избранных физических упражнений (средств избранного вида спорта, физкультурно-спортивной активности) в жизнедеятельности с учетом задач обучения и воспитания в области физической культуры личности |
| Безопасность жизнедеятельности                                   | 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 | УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах  |
|  |  | УК-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике  |
|  |  | УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей     |
|  |  | УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски |
| Гражданская позиция  | УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению                        | УК-10.1. Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества   |
|  |  | УК-10.2. Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению                            |

## Общепрофессиональные компетенции

| Категория (группа) общепрофессиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции  | Код и наименование индикаторов достижения общепрофессиональной компетенции  |
|---|--|---|
| Технологии  | ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания       | ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| Управление  | ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  |
| Качество  | ОПК-3. Способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности                       | ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.<br>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Маркетинг                                     | ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания  | ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.<br>ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.<br>ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. |
| Экономика                                     | ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности                               | ОПК-5.1. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.<br>ОПК-5.2. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.   |
| Право   | ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности   | ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.<br>ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.<br>ОПК-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 | ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.  |
| Информационно-коммуникационные технологии для | ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных  | ОПК-8.1. Знает принципы работы современных информационных технологий.   |

|                               |   |  |
|-------------------------------|---|--|
| профессиональной деятельности | информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии в решении задач профессиональной деятельности. |
|-------------------------------|---|--|

## Профессиональные компетенции

| Задача ПД   | Объект или область знания   | Код и наименование профессиональной компетенции   | Код и наименование индикаторов достижения профессиональной компетенции   | Основание (ПС, анализ опыта)   |
|---|---|---|--|--|
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>   |   |   |  |  |
| - организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;<br>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания | - гостиницы и иные средства размещения;<br>- предприятия общественного питания;<br>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;<br>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;<br>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для обеспечения контроля и принятия эффективных управленческих решений | ПК-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений, организует управленческий учет<br>ПК-1.2. Анализирует проблемы системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций<br>ПК-1.3. Организует работу по планированию и контролю, осуществляет анализ и управление источниками дохода организации сферы гостеприимства | 33.007<br>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц<br>33.008.<br>Руководитель предприятия питания |
| - организация   | - гостиницы и иные  | ПК-2. Способен  | ПК-2.1. Организует   | 33.007   |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <p>процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>средства размещения;</p> <p>- предприятия общественного питания;</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>осуществлять организацию деятельности (служб) предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>  | <p>производственную деятельность подразделений и служб предприятий общественного питания в соответствии с утвержденным регламентом ПК-2.2.</p> <p>Осуществляет организацию рационального питания на предприятиях гостеприимства с учетом национальных и культурных особенностей особенностей потребителей ПК-2.3.</p> <p>Обеспечивает организацию деятельности предприятий гостеприимства, в том числе специализированных средств размещения</p> | <p>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008.</p> <p>Руководитель предприятия питания</p>               |
| <p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- руководство персоналом департаментов</p>  | <p>- гостиницы и иные средства размещения;</p> <p>- предприятия общественного питания;</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p>   | <p>ПК-3. Способен организовать предоставление дополнительных услуг и взаимодействовать с заинтересованным и сторонами на предприятиях сферы гостеприимства и/или общественного питания</p> | <p>ПК-3.1. Разрабатывает и организует предоставление основных и дополнительных услуг предприятий гостеприимства ПК-3.2. Формирует бизнес-процессы и регламенты в целях организации здорового питания ПК-3.3. Осуществляет коммуникацию на английском языке и/или другом иностранном языке при оказании</p>   | <p>33.007</p> <p>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008.</p> <p>Руководитель предприятия питания</p> |

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <p>(служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>  | <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</p> <p>технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>   |  | <p>дополнительных услуг с учетом характеристик клиентов, партнеров и заинтересованных сторон, в том числе представителей разных культур, предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>   |  |
| <p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>- гостиницы и иные средства размещения;</p> <p>- предприятия общественного питания;</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</p> <p>технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ПК-4. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания</p> | <p>ПК-4.1. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания в материальных ресурсах и технологиях</p> <p>ПК-4.2. Управляет деятельностью персонала, реализует меры по повышению мотивации сотрудников и обеспечению их лояльности к организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-4.3. Осуществляет межличностное и деловое общение с учетом национальных и корпоративных особенностей взаимодействия</p> | <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания</p> |
| <p>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</p>  |   |  |   |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</p> <p>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>- гостиницы и иные средства размещения;</p> <p>- предприятия общественного питания;</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</p> <p>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>ПК-5. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, с использованием интернет-продвижения</p> | <p>ПК-5.1. Проводит анализ и разработку, совершенствование систем ценообразования и сбыта организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе бренд-аудита</p> <p>ПК-5.2. Проводит выбор технологий интернет-продвижения предприятий сферы гостеприимства</p> <p>ПК-5.3. Применяет специализированные программные продукты в целях увеличения продаж на предприятиях гостеприимства</p> | <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания</p> |
| <p>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с</p>   | <p>- гостиницы и иные средства размещения;</p> <p>- предприятия общественного питания;</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания,</p>   | <p>ПК-6. Способен формировать систему технологических и организационных регламентов и стандартов предприятий гостеприимства и/или общественного</p>  | <p>ПК-6.1. Применяет современные технологии и организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятий сферы гостеприимства и</p>  | <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания</p> |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <p>использованием международных и национальных нормативных документов;<br/>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>           | <p>включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;<br/>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br/>- технологическая документация и информационные ресурсы;<br/>- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;<br/>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>питания</p>  | <p>общественного питания<br/>ПК-6.2.<br/>Разрабатывает технологические и организационные регламенты эксплуатации оборудования предприятий гостеприимства и общественного питания<br/>ПК-6.3.<br/>Контролирует соблюдение технических условий работы структурных подразделений</p>   |  |
| <p>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</p>   |  |   |   |  |
| <p>- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br/>- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br/>- участие в</p> | <p>- гостиницы и иные средства размещения;<br/>- предприятия общественного питания,<br/>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,<br/>- технологии</p>   | <p>ПК-7. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания</p> | <p>ПК-7.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания<br/>ПК-7.2.<br/>Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br/>ПК-7.3. Применяет</p> | <p>33.007<br/>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц<br/>33.008.<br/>Руководитель предприятия питания</p> |

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  | обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- технологическая документация и информационные ресурсы.  |   | специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания   |  |
| - проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | - гостиницы и иные средства размещения;<br>- предприятия общественного питания;<br>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,<br>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- технологическая документация и информационные ресурсы. | ПК-8. Способен проектировать объекты гостеприимства и общественного питания                     | ПК-8.1. Осуществляет процесс проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПК-8.2. Обосновывает материально-техническое обеспечение гостиничного номера<br>ПК-8.3. Обосновывает материально-техническое обеспечение торгового зала помещений для потребителей предприятий общественного питания | 33.007<br>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц<br>33.008.<br>Руководитель предприятия питания |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: сервисный</b>  |  |   |   |  |
| - обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя   | - гостиницы и иные средства размещения;<br>- предприятия общественного питания;<br>- услуги  | ПК-9. Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе | ПК-9.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других  | 33.007<br>Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц<br>33.008.                                     |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| <p>ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурным и, историческими и религиозными традициями.</p> <p>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</p> <p>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>классификации гостиниц и иных средств размещения</p>  | <p>средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.</p> <p>ПК-9.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-9.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками стандартов и регламентов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>Руководитель предприятия питания</p>   |
| <p>- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с</p>   | <p>- гостиницы и иные средства размещения;</p> <p>- предприятия общественного питания;</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования,</p>  | <p>ПК-10. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p> | <p>ПК-10.1. Разрабатывает и внедряет корпоративные стандарты и регламенты процессов обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя</p> <p>ПК-10.2. Организует контроль за</p>   | <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>33.008. Руководитель предприятия питания</p> |

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <p>этнокультурным и, историческими и религиозными традициями.<br/>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>продвижения и реализации;<br/>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br/>- технологическая документация и информационные ресурсы;<br/>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;<br/>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> |  | <p>выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг<br/>ПК-10.3. Применяет специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания</p> |  |
|--|---|--|---|--|

## 1.5. Ресурсное обеспечение

### 1.5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации ОПОП по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

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

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

Функционирование электронной информационно-образовательной

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

### **1.5.2. Кадровые условия реализации ОПОП**

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации ОПОП на иных условиях.

Квалификация педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП, соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

Не менее 10 % численности педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых к реализации ОПОП 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 60 % численности педагогических работников университета и лиц, привлекаемых 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).

### **1.5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП**

Для реализации ОПОП университет располагает помещениями для проведения учебных занятий по ОПОП, представляющими собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и

обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами при наличии в актуализированном ФГОС.

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

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин, программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину, проходящих соответствующую практику.

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

Учебно-методическое обеспечение представлено в рабочих программах дисциплин, практик.

В СПбГЭУ имеется собственная коллекция электронных учебников и пособий преподавателей университета в составе электронного каталога: <http://opac.unescon.ru/>.

#### **1.5.4. Финансовые условия реализации программы**

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объёме 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.

#### **1.6. Социокультурная среда**

В Университете создана социокультурная среда, которая обеспечивает решение задач по социальной и воспитательной работе.

Для решения задач в рамках образовательной программы проводится воспитательная работа.

Воспитательная работа в университете осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими порядок проведения воспитательной работы.

Особое место в системе социальной и воспитательной работы факультета занимают органы студенческого самоуправления.

## **1.7. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки качества образовательной деятельности, а также системы внешней оценки.

В целях совершенствования ОПОП при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая научно-педагогических работников университета.

Оценка качества освоения обучающимися образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

В рамках внутренней оценки качества образовательной деятельности осуществляется контроль и оценка условий и порядка реализации ОПОП, оценка деятельности научно-педагогических работников, удовлетворенности обучающихся условиями и результатами обучения, учет результатов контроля и оценки в системе показателей соответствия образовательной деятельности образовательной организации требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, профессиональных стандартов (при наличии) и требованиям рынка труда.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по ОПОП осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП осуществляется 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.

## **1.8. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин определяют содержание, объем, а

также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части. Рабочие программы дисциплин разрабатываются на основе актуализированного ФГОС по соответствующим направлениям подготовки и в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами.

### **1.9. Программы практик**

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие практики:

**Учебная практика** (ознакомительная)

**Производственная практика** (профессиональная)

**Производственная практика** (организационно-управленческая)

**Производственная практика** (преддипломная).

Программы практик являются комплектом документов и представлены Приложением к ОПОП.

### **1.10. Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. ГИА представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися ОПОП.

ГИА включает в себя:

- подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;
- выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА включает в себя программу государственного экзамена и требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ. Программа ГИА ежегодно обновляется.

Программа ГИА, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программы ГИА представлены в ОПОП Приложением.

### **1.11. Оценочные средства**

Оценочные средства представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации и для проведения ГИА.

ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике, входящий в состав соответствующей рабочей программы дисциплины или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе

освоения программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ФОС для проведения промежуточной аттестации оформляются в виде приложений к рабочей программе дисциплины, к программе практики.

ФОС для проведения ГИА включает 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 результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП.

ФОС для проведения ГИА представлены в ОПОП в виде приложения к Программе ГИА.

Оценочные средства представлены Приложением к ОПОП.

## **1.12. Методические материалы**

Методические рекомендации по освоению ОПОП представлены в ОПОП Приложением.

## **1.13. Особенности реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При наличии в контингенте обучающихся по ОПОП лиц с ограниченными возможностями здоровья, университет 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 университет устанавливает особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

## **ПРИЛОЖЕНИЯ К ОБЩЕЙ ХАРАКТЕРИСТИКЕ ОПОП**

Приложение. Рецензия / отзыв на ОПОП и ее структурные элементы. Заключение на соответствие основной профессиональной образовательной программы бакалавра требованиям рынка труда и квалификации работника

### **2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН, КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

### **3. АННОТАЦИИ, РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**

### **4. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК, НИР**

### **5. ПРОГРАММА ГИА**

### **6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

### **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**