

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| используемые сокращения | 3 |
| 1. общие положения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата | 4 |
| 1.1. Общая характеристика ОПОП | 4 |
| 1.2. Планируемые результаты освоения ОПОП | 7 |
| 1.3. Общая характеристика структуры программы бакалавриата | 16 |
| 1.4. Общая характеристика условий реализации ОПОП | 18 |
| 1.5. Общая характеристика содержания образовательной деятельности по ОПОП | 19 |
| 1.6. Общие требования к системе оценивания результатов освоения ОПОП и критерии выставления оценок | 21 |
| 1.7. Общие требования к организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья | 25 |
| 2. характеристика основных профессиональных образовательных программ – программ бакалавриата, 43.03.03 Гостиничное дело по направленностям (профилям), общая матрица компетенций базовой части программы бакалавриата | 27 |
| 2.1.Ппо направленности (профилю) *Гостиничная деятельность* | 30 |
| 2.2. По направленности (профилю) *Ресторанная деятельность* | 34 |

# ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

*УрГЭУ или университет* - Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»;

*ФГОС ВО* - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (уровень бакалавриата);

*ОПОП* - основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата;

*ОКЗ* - [Общероссийский классификатор](http://ivo.garant.ru/document?id=79057&sub=0) занятий.

*ОКВЭД* - [Общероссийский классификатор](http://ivo.garant.ru/document?id=70550726&sub=0) видов экономической деятельности.

*ЕКС* - [Единый квалификационный справочник](http://ivo.garant.ru/document?id=80422&sub=0) должностей руководителей, специалистов и служащих.

*ОКСО* - [Общероссийский классификатор](http://ivo.garant.ru/document?id=86755&sub=0) специальностей по образованию.

*ПС* – Профессиональный стандарт

*ЭО* - электронное обучение

*ДОТ* – дистанционные образовательные технологии

*з.е.* – зачетные единицы

*ТФ*- трудовые функции

*ОТФ* – общетрудовые функции

*ПК*- профессиональные компетенции

*ОПК*- общепрофессиональные компетенции

*УК* – универсальные компетенции

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП**

|  |  |
| --- | --- |
| Направление подготовки | 43.03.03 Гостиничное дело |
| Профиль | Гостиничная деятельность |
| Профиль | Ресторанная деятельность |
| ФЗ РФ | Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; |
| ФГОС ВО | Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденный Министерства образования  и науки Российской Федерации  от 14 декабря 2015 г. N 1463 |
| ПС  (уровень 6) | 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц  Профессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н)  33.008 Руководитель предприятия питания Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н) |

***Цель ОПОП* –** подготовка высококвалифицированных бакалавров, владеющих знаниями, профессиональными компетенциями, способностями в сфере деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, и деятельность организаций общественного питания.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование вида профессиональной деятельности (ПС)** | **Отнесение к видам экономической деятельности (**[**ОКВЭД**](http://ivo.garant.ru/document?id=70550726&sub=0)**)**  **(ПС)** | **Основная цель вида профессиональной деятельности**  **(ПС)** |
| 33.007 | Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения | Деятельность гостиниц и прочих мест для временного проживания | Обеспечение эффективной деятельности гостиничных комплексов и иных средств размещения, оказания услуг размещения и питания |
| 33.008 | Управление предприятием питания | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания  Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания | Обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей |

***Трудоустройство выпускников, освоивших ОПОП***

* Выпускники по направлению подготовки "Гостиничное дело" могут профессионально управлять организацией услуг сферы гостеприимства и общественного питания, управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

|  |  |
| --- | --- |
| ***Описание трудовых функций***  ***(ПС)*** | ***Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности (ЕКС, ОКЗ)***  ***(ПС)*** |
| Управление текущей деятельность департаментов (служб отделов) гостиничного комплекса | Руководитель специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц  Руководитель малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц  Руководитель учреждений, гостиниц и иных средств размещения  Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |
| Управление текущей деятельность департаментов (служб отделов) гостиничного комплекса | Руководители учреждений, организаций и предприятий  Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц  Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания  Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |

Выпускники могут продолжить обучение в магистратуре и аспирантуре.

***Характеристика объема, сроков, форм обучения по ОПОП***

|  |  |
| --- | --- |
| Формы обучения по программе  (указать, если реализуется с применением ЭО и ДОТ, использование сетевой формы) | Очная, заочная |
| Объем программы | **Объем программы бакалавриата** составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.  Объем программы бакалавриата, реализуемый **за один учебный год,** составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е. |
| Срок получения образования по программе | **в очной форме** обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;  **в очно-заочной или заочной формах** обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;  **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. |
| Язык, на котором осуществляется образовательная деятельность по программе | Русский |

***Характеристика области профессиональной деятельности типов задач и задач профессиональной деятельности выпускников:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Область профессиональной деятельности | ФГОС ВО | **33.** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме). |
| Описание ОТФ, входящих в профессиональный стандарт | ПС | **33.007 (В)** Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  **33.008 (В)** Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
| Типы задач профессиональной деятельности | ФГОС ВО | Организационно-управленческий |
| Проектный |
| Технологический |
| Сервисный |

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой бакалавриата.

***Программа бакалавриата устанавливает следующие***

***универсальные компетенции (УК)***

| ***Наименование категории (группы) универсальных компетенций***  ***(ФГОС ВО)*** | ***Код*** | ***Наименование универсальной компетенции выпускника***  ***(ФГОС ВО)*** | ***Наименование индикатора достижения универсальной компетенции***  ***(ПС)*** |
| --- | --- | --- | --- |
| Системное и критическое мышление | УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | **Знает** принципы сбора, отбора и обобщения информации.  **Умеет** соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.  **Имеет практический опыт** работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов. |
| 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 | **Знает** необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и экономические законы  **Умеет** определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.  **Имеет практический опыт** применения нормативной базы и решения задач в области избранных видов профессиональной деятельности. |
| Командная работа и лидерство | УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | **Знает** различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.  **Умеет** строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.  **Имеет практический опыт** участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия. |
| Коммуникация | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | **Знает** литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили родного языка, требования к деловой коммуникации.  **Умеет** выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном языке в ситуации деловой коммуникации.  **Имеет практический опыт** составления текстов на государственном и родном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на родной, опыт говорения на государственном и иностранном языках. |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | **Знает** основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации**.**  **Умеет** вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм.  **Имеет практический опыт** анализа философских и исторических фактов, опыт оценки явлений культуры. |
| 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 | **Знает** основные принципы самовоспитания и самообразования,  профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.  **Умеет** планировать свое рабочее время и время для саморазвития. формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.  **Имеет практический опыт** получения дополнительного образования, изучения дополнительных образовательных программ. |
| УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | **Знает** основы здорового образа жизни, здоровье-сберегающих технологий, физической культуры.  **Умеет** выполнять комплекс физкультурных упражнений.  **Имеет практический опыт** занятий физической культурой. |
| Безопасность жизнедеятельности | УК-8 | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | **Знает** основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.  **Умеет** оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, создавать безопасные условия реализации профессиональной деятельности.  **Имеет практический опыт** поддержания безопасных условий жизнедеятельности. |

***Программа бакалавриата устанавливает следующие***

***общепрофессиональные компетенции (ОПК)***

| ***Наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы бакалавриата***  ***(ФГОС ВО)*** | ***Код*** | ***Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции***  ***(ПС)*** |
| --- | --- | --- |
| Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания; | ОПК-1 | **Знать**: Технологические новации и основные программные продукты в профессиональной сфере  **Уметь**: Осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности.  **Иметь навыки**: Использования технологических новаций и специализированных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания |
| Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2 | **Знать**: цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.  **Уметь**: Использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферыгостеприимства и общественного питания  **Иметь навыки**: Осуществления контроля деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания. |
| Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | ОПК-3 | **Знать**: Критерии качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  **Уметь**: Оценивает качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  **Иметь навыки**: Обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами |
| Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-4 | **Знать**: Основные источники информации для исследования рынка  **Уметь**: Осуществлять маркетинговые исследования рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования и разработки системы новых услуг  **Иметь навыки**: Формировать каналы сбыта услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет |
| Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ОПК-5 | **Знать**: Производственно-экономические показатели предприятий избранной сферы деятельности  **Уметь**: Принимает экономически обоснованные управленческие решения  **Иметь навыки**: Обеспечения экономической эффективность предприятия выбранной сферы деятельности |
| Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ОПК-6 | **Знать**: Нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;  **Уметь**: Применять законодательство Российской Федерации о предоставлении туристских услуг.  **Иметь навыки**: Обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями. |
| Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7 | **Знать**: Требования к безопасности обслуживания потребителей туристских услуг.  **Уметь**: Применять нормативную документацию по обеспечению безопасности обслуживания потребителей туристских услуг  **Иметь навыки**: Соблюдения требований охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности |

***Программа бакалавриата устанавливает следующие профессиональные компетенции (ПК)***

***Профиль Гостиничная деятельность***

***Соотношение области профессиональной деятельности типов задач и задач профессиональной деятельности выпускников***

| **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) ФГОС ВО** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **33.** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме). | | | | |
| **Описание ОТФ, входящих в профессиональный стандарт ОТФ ПС (уровень 6)** | | | | |
| 33.007 (В) Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | | | | |
| ***Типы задач профессиональной деятельности***  ***(ФГОС ВО)*** | ***Профессиональные компетенции***  ***(УрГЭУ)*** | ***Задачи профессиональной деятельности***  ***(Описание ТФ, входящих в ПС)*** | **Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции**  **(ПС)** |
| ***Организационно-управленческий*** | **ПК-1** Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | **ТФ**  **В/01.6** Управление ресурсами департамент (служб, отделов) гостиничного комплекса | **Знать**: Методы оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.  **Уметь**: Формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.  **Иметь навыки** Осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства. |
| **ПК-2** Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | **ТФ**  **В/03.06** Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | **Знать:** Методы контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства.  **Уметь:** Определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства.  **Иметь навыки:** Выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства. |
| ***Технологическая*** | **ПК-3**  Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере | **ТФ:**  **В/02.6** Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | **Знать**: Спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий.  **Уметь:** Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.  **Иметь навыки:** Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |
| ***Проектная*** | **ПК-4** Способен проектировать объекты профессиональной деятельности | **ТФ:**  **В/01.6** Управление ресурсами департамент (служб, отделов) гостиничного комплекса | **Знать**: методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности;  **Уметь**: Определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.  **Иметь навыки:** Осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности. |
| ***Сервисная*** | **ПК-5** Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | **ТФ**  **В/02.6** Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | **Знать:** Принципы разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.  **Уметь:** Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.  **Иметь навыки:** Организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности. |

На основании сформированных компетенций выпускник, освоивший программу в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа. Взаимосвязь формируемых компетенций и профессиональных задач, представлена в рабочих программах дисциплин и программах практик.

***Программа бакалавриата устанавливает следующие профессиональные компетенции (ПК)***

***Профиль Ресторанная деятельность***

***Соотношение области профессиональной деятельности типов задач и задач профессиональной деятельности выпускников***

| **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) ФГОС ВО** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **33.** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме). | | | | |
| **Описание ОТФ, входящих в профессиональный стандарт ОТФ ПС (уровень 6)** | | | | |
| 33.008 (В) Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания | | | | |
| ***Типы задач профессиональной деятельности***  ***(ФГОС ВО)*** | ***Профессиональные компетенции***  ***(УрГЭУ)*** | ***Задачи профессиональной деятельности***  ***(Описание ТФ, входящих в ПС)*** | **Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции**  **(ПС)** |
| ***Организационно-управленческий*** | **ПК-1** Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | **ТФ**  **В/01.6** Управление ресурсами департамент (служб, отделов) предприятия питания | **Знать**: Методы оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы питания в материальных ресурсах и персонале.  **Уметь**: Формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы общественного питания и организовывать их выполнение.  **Иметь навыки** Осуществления, формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации питания. |
| **ПК-2** Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | **ТФ**  **В/03.06** Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | **Знать:** Методы контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы питания.  **Уметь:** Определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы питания.  **Иметь навыки:** Выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы питания. |
| ***Технологическая*** | **ПК-3**  Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере | **ТФ:**  **В/02.6** Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | **Знать**: Спецификацию услуг организаций сферы питания на основе современных технологий.  **Уметь:** Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.  **Иметь навыки:** Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |
| ***Проектная*** | **ПК-4** Способен проектировать объекты профессиональной деятельности | **ТФ:**  **В/01.6** Управление ресурсами департамент (служб, отделов) предприятия питания | **Знать**: методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности;  **Уметь**: Определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.  **Иметь навыки:** Осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности. |
| ***Сервисная*** | **ПК-5** Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | **ТФ**  **В/02.6** Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | **Знать:** Принципы разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.  **Уметь:** Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.  **Иметь навыки:** Организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности. |

На основании сформированных компетенций выпускник, освоивший программу в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа. Взаимосвязь формируемых компетенций и профессиональных задач, представлена в рабочих программах дисциплин и программах практик.

## 1.3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРЫ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

В рамках программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений. Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет **не менее 45 процентов** общего объема программы.

**Блок 1**

***Б1.О(ФГОС)*** - дисциплины, которые устанавливаются ФГОС ВО относятся к обязательной части Блока 1 ОПОП, обязательные для всех профилей, определяют направленность подготовки.

***Б1.О.*** - дисциплины, которые относятся к обязательной части Блока 1 ОПОП, обязательные для всех профилей, устанавливаются примерной образовательной программой или по усмотрению университета, определяют направленность подготовки.

***Б.1.В.О*** - дисциплины Блока 1, которые относятся к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений (в том, числе с участием работодателей, институтов, кафедр), определяют профиль подготовки, направлены на задачи профессиональной деятельности, определяют профиль.

***Б.1.В.Э.*** – элективные (выборные) дисциплины Блока 1, которые относятся к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений (в том, числе с участием работодателей, институтов, кафедр), определяют профиль подготовки, ориентированы на задачи профессиональной деятельности, после выбора – становятся обязательными для освоения.

**Блок 2**

***Б2.О.П.*** – практика. Обязательные виды практик, устанавливаются ФГОС ВО и примерочной образовательной программой и университетом, направлены на формирование умений и навыков, которые закреплены в индикаторах достижений ОПК и ПК способствуют решению задач профессиональной деятельности, определяемых ОПОП. (виды: Б.2.О.ПУ – учебная практика; Б.2.О.ПП.- производственная практика)

**Блок 3**

***ГИА*** - государственная итоговая аттестация, относится к Блоку 3 ОПОП, темы ВКР, отражают профиль ОПОП, порядок выполнения ВКР направлен на оценку самостоятельной работы по применению умений и навыков, закрепленных в индикаторах достижения ПК, защита выпускной квалификационной работы, направлена на определение уровня сформированности всех компетенций.

***Университетский компонент ОПОП*** – включает дисциплины 1 и 2 курсов, которые:

- установлены ФГОС ВО;

- рекомендуемые дисциплины примерных ОПОП;

- определяются направлением развития университета;

- могут читаться обучающимся разных направлений подготовки в потоках;

- дисциплины, на которых применяются онлайн курсы.

***Институтский (межинститутский) компонент ОПОП*** – включает дисциплины 2 и 3 курсов, которые:

- обязательны для всех профилей в рамках реализуемого направления подготовки;

- могут включать дисциплины, которые реализуются в рамках института для всех направлений подготовки, закрепленных за институтом;

- могут включать дисциплины, формирующие профиль, которые реализуются кафедрами, закреплёнными за институтом.

***Кафедральный (межкафедральный) компонент ОПОП*** – включает дисциплины 3 и 4 курсов, которые:

- закреплены за выпускающей кафедрой и иными кафедрами - формируют профиль подготовки;

- практики;

- ГИА.

| Структура программы бакалавриата | | Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е. | Части программы | Индекс дисциплины | Порядок формирования компетенций  УК, ОПК, ПК |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блок 1 | Дисциплины | не менее 180 | обязательная часть | Б1. О.  (ФГОС) | Программа обеспечивает реализацию дисциплин по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках [Блока 1](file:///D:\ИВТ%20ОПОП%203++\Приказ%20ФГОС%203++%20от%2019%20сентября%2020.rtf#sub_1213)  Данные дисциплины формируют УК, могут формировать ОПК |
| Б1.О. | обязательно все ОПК и ПК,  может формировать УК  (т.е. в каждой дисциплине обязательно должны быть закреплены не менее одной ПК или ОПК, УК по усмотрению) |
| часть, формируемая участниками образовательных отношений | Б1.В. | обязательные для освоения дисциплины  могут формировать  УК, ОПК и ПК  (т.е. в дисциплина может формировать не менее двух компетенций  например: ПК, УК / ПК, ОПК / УК, ОПК и т.д.) |
| Б1.В.Э. | элективные дисциплины (дисциплины по выбору, после выбора –становятся обязательными)  формирование компетенций как в  обязательные для освоения дисциплины  могут формировать  УК, ОПК и ПК  (т.е. в дисциплина может формировать не менее двух компетенций  например: ПК,УК / ПК,ОПК / УК, ОПК и т.д.) |
| Блок 2 | Практика | не менее 30 | обязательная часть | Б2.О.П. | Обязательно в каждом виде практики должны быть распределены ОПК и ПК,  может формироваться УК  (в преддипломной должны быть все ПК и ОПК) |
| Блок 3 | ГИА | не менее 9 | обязательная часть | Б3.О. | выполнение и защита выпускной квалификационной работы.  все УК, ОПК, ПК |
| Объем программы бакалавриата 240 | | | | | |
| не включаются в объем программы | | | | дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в рамках элективных дисциплин в очной форме обучения,  в объеме не менее 328 академических часов, **являются обязательными** для освоения, не переводятся в з.е. и  **не включаются в объем программы**  (компетенции включать не нужно) | |
| факультативные дисциплины | | | | Ф | **не включаются в объем программы.** |

**1.4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

***Материально-технические условия***

УрГЭУ располагает материально-технической базой и необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам, и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен:

- индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам на сайте библиотеки УрГЭУ<http://lib.usue.ru/>**;**

- индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде <https://portal.usue.ru/portal>;

- необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий возможна замена специально оборудованных помещений (лабораторий) их виртуальными аналогами.

***Электронное портфолио обучающегося по ОПОП***

Портфолио для студентов всех форм обучения бакалавриата формируется с первого курса и размещается в электронном виде на сайте <http://portfolio.usue.ru>

Электронное портфолио обучающегося по ОПОП включает в себя следующие виды письменных работ:

- контрольные работы, предусмотренные учебными планами заочной формы обучения;

- курсовые работы (проекты), предусмотренные учебными планами всех форм обучения;

- отчеты по всем видам практики;

- выпускную квалификационную работу (ВКР), аннотацию к ней в соответствии с инструкцией, размещенной на указанном сайте, в соответствии с Порядком размещения текстов ВКР в электронно-библиотечной системе Уральского государственного экономического университета и проверки их на объем заимствования.

- рецензий и оценок.

Студенту рекомендуется самостоятельно загружать сканы документов (титульный лист, выходные данные, работа, список литературы, приказы, патенты, свидетельства и т.д.), подтверждающие его участие в:

- научно-практических мероприятиях (форумах, конференциях, конкурсах, олимпиадах и т.д.);

- научных публикациях (тезисы докладов);

- выполнении научно-исследовательских работ, отраженное в научных отчетах по хоздоговорным НИР, государственным контрактам, грантам;

- создании объектов интеллектуальной собственности.

- сканы документов (грамот, благодарственных писем, благодарностей, дипломов и пр.), подтверждающих его участие и отражающих результаты его личных достижений в общественной деятельности, спорте, культуре.

***Кадровые условия реализации программы***

Реализация ОПОП обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

|  |  |
| --- | --- |
| ФГОС ВО | ОПОП |
| ***Не менее 70*** процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ***должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины***. | более 70% |
| ***Не менее 10 процентов*** численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться ***руководителями и (или) работниками иных организаций***, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере ***не менее 3 лет).*** | более 10% |
| ***Не менее 60 процентов*** численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ***должны иметь ученую степень*** (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ***ученое звание*** (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации). | более 60% |

## 1.5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

***Образовательная деятельность по ОПОП проводится в форме:***

- контактной работы обучающихся с педагогическими работниками организации и лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях;

- самостоятельной работы обучающихся;

- научно-исследовательской работы;

- практической работы обучающихся, в период прохождения практики в организациях, деятельность которых соответствует профилю ОПОП.

Предусмотрена ***аудиторная контактная работа***, а также контактная работа в электронной информационно-образовательной среде УрГЭУ.

При осуществлении образовательной деятельности по ОПОП УрГЭУ обеспечивает реализацию дисциплин, закрепленных в учебных планах, посредством проведения учебных занятий лекционного, семинарского типа, групповых консультаций, индивидуальной работы, проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

Дисциплины, закрепленные в учебном плане, относящиеся к базовой части ОПОП, являются обязательными для освоения вне зависимости от направленности (профиля). Дисциплины, относящиеся к вариативной части ОПОП, и практики определяют профиль. После выбора обучающимся профиля программы, набор соответствующих дисциплин и практик становится обязательным для освоения.

При осуществлении образовательной деятельности по ОПОП предусмотрено проведение ***учебной и производственной практик***:

- ознакомительной практики;

- сервисной практики;

- проектно-технологической практики;

- организационно-технологической практики;

- производственной преддипломной практики для выполнения выпускной квалификационной работы.

Организация и проведение практик, осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профилю ОПОП, осваиваемым в рамках ОПОП. Возможно проведение практики непосредственно в УрГЭУ.

***Практика проводится дискретно*** - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики, предусмотренных ОПОП.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Обучающиеся в период прохождения практики выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики. Результаты практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации, по оценочным материалам УрГЭУ.

***Самостоятельная работа студентов***

Организация самостоятельной работы обучающихся по ОПОП осуществляется по трем направлениям:

***- внеаудиторная*** (написание рефератов, выполнение контрольных работ, подготовка отчетов по практике, написание курсовой работы, выполнение выпускной квалификационной работы и др.);

***- аудиторная самостоятельная работа***, под непосредственным контролем преподавателя (выполнение аудиторных контрольных, лабораторных работ и т.д.);

***- научно-исследовательская*** (подготовка докладов, тезисов к участию в конференциях, форумах, подготовка работ на конкурсы, олимпиады и т.д.).

***Текущий контроль успеваемости*** обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

Порядок проведения ***промежуточной аттестации*** включает в себя систему оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок. Формы промежуточной аттестации, периодичность, порядок проведения, устанавливаются учебным планом. Порядок и сроки ликвидации академической задолженности устанавливаются локальными нормативными актами УрГЭУ.

***Государственная итоговая аттестация.*** К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП соответствующим требованиям ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

УрГЭУ утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся и доводит его до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению обучающегося УрГЭУ может предоставить обучающемуся возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников организации и при необходимости консультант.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документ об образовании и о квалификации.

Обучающимся по образовательным программам после прохождения ГИА предоставляется по их заявлению каникулы в пределах срока освоения соответствующей образовательной программы, по окончании которых производится отчисление обучающихся в связи с получением образования.

**1.6. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП И КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК**

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в баллах (процентах), которые показывают уровень подготовки студента.

***Текущая аттестация.*** Используется ***100-бальная система оценивания***. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебный достижений.

В течении семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

***Промежуточная аттестация.*** Используется ***5-бальная система оценивания***. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине.

***Государственная итоговая аттестация.*** Используется ***5-бальная система оценивания***. Оценка уровня сформированности компетенций и готовности обучающего решать профессиональные задачи.

***Порядок перевода рейтинга***, предусмотренного системой оценивания, по дисциплинам, практикам, итоговой государственной аттестации в пятибалльную систему.

***Уровни и порядок перевода рейтинга*** в 5-балльную систему.

Высокий уровень- 70 - 100 - отлично, хорошо.

Средний уровень – 50 - 69 - удовлетворительно.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель оценки | По 5-бальной системе | Характеристика показателя |
| 100 - 85 | отлично | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, ***самостоятельно умеют*** применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов  ***на высоком уровне*** |
| 84 - 70 | хорошо | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы ***на высоком уровне*** |
| 69 - 50 | удовлетворительно | обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов  ***на среднем уровне.***  Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. |
| менее 50 | неудовлетворительно | обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач |
| 50 - 100 | зачтено | характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» |
| 49 и менее | не зачтено | характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно» |

**Критерии оценки содержания, качества подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по ОПОП - программам бакалавриата**

| Критерий оценки | Оценка «отлично» | Оценка «хорошо» | Оценка «удовлетворительно» |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Актуальность выбранной темы, обоснованность значимости проблемы для объекта исследования | В работе четко обоснована актуальность темы ВКР с точки зрения значимости проблемы исследования. Формулировки точные и аргументированные. | В работе недостаточно полно обоснована актуальность темы ВКР и значимость проблемы исследования. Допускаются отдельные недочеты в формулировках. | Актуальность темы ВКР обоснована не точно. Значимость проблемы исследования сформулирована фрагментарно. |
| 2. Теоретическая и практическая значимость исследования; | В работе обоснована теоретическая значимость исследования, отражена его связь с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит рекомендации по использованию результатов проведенного исследования на практике | В работе не четко обоснована теоретическая значимость исследования, отражена связь исследования с задачами профессиональной деятельности.  Работа содержит элементы рекомендаций по использованию результатов проведенного исследования на практике | В работе не обоснована теоретическая значимость исследования, связь исследования с задачами профессиональной деятельности не четко определена. |
| 3. Четкость формулировок цели и задач исследования, методическая грамотность | Цель и задачи исследования грамотно сформулированы, структура работы им полностью соответствует. Правильно выбраны и применены необходимые методы исследования. | Цель и задачи грамотно сформулированы, структура работы в основном им соответствуют. Имеются не значительные ошибки в выборе и/или применении методов исследования. | Цель и задачи сформулированы недостаточно четко, слабо связаны со структурой работы. Имеются грубые ошибки в выборе и/или применении методов исследования. |
| 4. Логичность изложения материала. Наличие аргументированных выводов по результатам работы, их соответствие целевым установкам | В работе имеется четкая структура, внутреннее единство и композиционная целостность, логическая последовательность изложения материала. Сделаны аргументированные выводы по результатам работы, они соответствуют целевым установкам. | Материал изложен логично и последовательно, но имеются недочеты в структуре работы. Сделаны выводы по результатам работы, но они не всегда аргументированы. Выводы в основном соответствуют целевым установкам. | В работе отсутствует внутреннее единство, имеются нарушения в логике и последовательности изложения материала. Выводы поверхностные, не всегда соответствуют целевым установкам |
| 5.Наличие обоснованных предложений по совершенствованию деятельности организации, изложение своего видения перспектив дальнейшего исследования проблемы | В работе содержатся самостоятельно сформулированные предложения по совершенствованию деятельности в организации, имеются обоснования, намечены пути дальнейшего исследования темы. (Возможно наличия акта внедрения) | В работе сформулированы предложения по совершенствованию деятельности организации, однако обоснования выполнены недостаточно корректно. Видение перспектив дальнейших исследований не структурированное. | Рекомендации по совершенствованию деятельности организации носят формальный характер. Видение перспектив дальнейших исследований отсутствует. |
| 6. Уровень языковой и стилистической грамотности. | Высокий уровень языковой и стилистической грамотности. В работе отсутствуют речевые и орфографические ошибки. Автор свободно владеет деловым стилем речи | В работе допущены некоторые стилистические и речевые погрешности, при этом автор хорошо владеет деловым стилем речи | Недостаточное владение деловым стилем речи В работе имеются различного рода ошибки, опечатки исправлены не полностью. |
| 7. Качество оформления работы | Работа оформлена в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к ВКР. | Имеются не значительные недочеты в оформлении | Много недочетов в оформлении. |
| 8. Качество презентационных материалов и устного выступления | Лаконичный и содержательный доклад отражающий основные положения и результаты исследования. Соблюдение установленного регламента. Ясные и четкие ответы на задаваемые вопросы и высказываемые замечания. Свободная ориентация в теме | Недостаточное освещение проблем исследования, некоторые сложности в формулировке главных выводов. Нарушение временного регламента незначительное. Ясные и четкие ответы на задаваемые вопросы и высказываемые замечания. Свободная ориентация в теме. | Доклад не дает представления о содержании и результатах исследования. Несоблюдение временного регламента. Затруднения в ответах на вопросы, неточные формулировки. |

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если:

· аппарат исследования не продуман или отсутствует его описание;

· неудачно сформулированы цель и задачи, выводы носят декларативный характер;

· в работе не обоснована актуальность проблемы;

· работа не носит самостоятельного исследовательского характера; не содержит анализа и практического разбора деятельности объекта исследования; не имеет выводов и рекомендаций; не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры;

· работа имеет вид компиляции из немногочисленных источников без оформления ссылок на них или полностью заимствована;

· в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику;

· неумение анализировать научные источники, делать необходимые выводы, поверхностное знакомство со специальной литературой; минимальный библиографический список;

· студент на защите не может аргументировать выводы, затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме либо допускает существенные ошибки;

· в отзыве научного руководителя имеются существенные критические замечания;

· оформление не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР;

· к защите не подготовлены презентационные материалы.

## 1.7 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости (по заявлению студента) университет обеспечивает следующие условия:

- устанавливает особый порядок освоения дисциплин, дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья;

- выбор мест прохождения практик производится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся и требований по доступности;

- обеспечение электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

- обучение по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения может быть увеличено по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

-при реализации программы бакалавриата организация использовать электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

- государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии); использование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (в том числе шрифтом Брайля);

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию университета;

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество определяются с учетом размеров помещения);

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, доступ и возможность пребывания в учебных и иных помещениях, столовых, туалетных и других помещениях университета (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, специальных кресел и других приспособлений).

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ – ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА, 43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО ПО НАПРАВЛЕННОСТЯМ (ПРОФИЛЯМ),**

**ОБЩАЯ МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ БАЗАВОЙ ЧАСТИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

Дисциплины, относящиеся ***к базовой части программы бакалавриата***, обязательные вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата

| №  п/п | Индекс дисциплины | Наименование дисциплины | Универсальные компетенции | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | Профессиональные компетенции | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Организационно-управленческий | | Проектный | Технологический | Сервисный |
| УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | ОПК- 1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 |
|  | **Блок 1 Дисциплины** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Университетский компонент | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Б1.О.01  (ФГОС) | Иностранный язык |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.02  (ФГОС) | История (история России, всеобщая история) |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.03  (ФГОС) | Философия |  |  | **о** |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.04  (ФГОС) | Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.05  (ФГОС) | Физическая культура и спорт |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.07 | Экономика |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.18 | Организация НИР | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.20 | **Информатика и информационные технологии** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.20.01 | Информатика |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.20.02 | Информационные технологии |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Институтский компонент | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Б1.О.06 | Коммерческая деятельность в сфере услуг |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.08 | Сервисная деятельность |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |
|  | Б1.О.09 | Введение в профессию | **о** |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.10 | Психология в сфере сервиса и туризма |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.11 | Менеджмент в сфере гостеприимства и общественного питания |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |
|  | Б1.О.12 | Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.13 | Организация гостиничного дела |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  | **о** | **о** |  |  |  |
|  | Б1.О.14 | Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.15 | Бизнес-планирование в сервисе и туризме |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.16 | Правовое регулирование в сфере сервиса и туризма |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.19 | Иностранный язык в сфере сервиса и туризма |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.О.21 | Элективные курсы по физической культуре и спорту |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Блок 2 Практики** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  | **о** | **о** |  |  |  | **о** | **о** |
|  | Б2.О.02(П) | Сервисная практика |  | **о** | **о** |  |  | **о** | **о** |  | **о** | **о** | **о** |  |  |  | **о** |  |  |  | **о** | **о** |
|  | Б2.О.03(П) | Проектно-технологическая практика | **о** | **о** | **о** |  |  | **о** |  | **о** |  |  | **о** | **о** | **о** |  |  | **о** | **о** | **о** |  | **о** |
|  | Б2.О.04(П) | Организационно-управленческая практика | **о** | **о** | **о** |  |  |  |  |  |  | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** |  | **о** | **о** |  | **о** | **о** |
|  | Б2.О.05(Пд) | Преддипломная практика | **о** | **о** | **о** |  |  | **о** |  |  | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** |
|  | **Блок 3 Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Б3.01(Д) | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** | **о** |

**2.1. ПО НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ)**

***ГОСТИНИЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ***

***Соотношение области профессиональной деятельности типов задач и задач профессиональной деятельности выпускников***

| **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) ФГОС ВО** |
| --- |
| **33.** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме). |
| **Описание ОТФ, входящих в профессиональный стандарт ОТФ ПС (уровень 6)** |
| 33.007 (В) Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса |

**МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИН ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА И ПРАКТИКИ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ)**

***ГОСТИНИЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ***

| №  п/п | Индекс дисциплины | Наименование дисциплины | Универсальные компетенции | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | Профессиональные компетенции | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Организационно-управленческий | | Проектный | Технологический | Сервисный |
| УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | ОПК- 1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 |
|  | Кафедральный компонент | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Б1.В.01 | Национальные особенности гостеприимства |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.02 | Проектирование гостиничной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  | **о** |  |
|  | Б1.В.03 | Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.04 | **Профессиональный иностранный язык второй** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.04.01 | Иностранный язык в сфере сервиса и туризма (второй) |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.04.02 | Иностранный язык делового общения (второй) |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.05 | Управление персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  | **о** | **о** |  |  |  |
|  | Б1.В.06 | Санаторно-курортное дело |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.07 | Технологии продаж в сфере гостеприимства и общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.08 | Организация питания в туристических и гостиничных комплексах |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.09 | Этика гостеприимства |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  | **о** |
|  | Б1.В.10 | Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  | **о** |
|  | Б1.В.11 | Безопасность гостиничной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  | **о** |  |
|  | Б1.В.12 | Оборудование отелей |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** | **о** | **о** |
|  | Б1.В.13 | Технологии гостиничной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |
|  | Б1.В.14 | Региональные рынки гостиничных услуг |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.15 | Анимационная деятельность в гостинце |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.16 | Стратегическое управление гостиничным предприятием |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  | **о** |  |  |  |  |
|  | Б1.В.ДВ.01 | Событийный менеджмент |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
| Конгрессно-выставочная деятельность |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.ДВ.02 | Психологический практикум |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Психология делового общения |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.ДВ.03 | Анализ хозяйственной деятельности на предприятиях гостеприимства |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |
| Бухгалтерский учет на предприятиях гостеприимства |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Факультатив** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | ФТД.01 | Индустрия рекреационных услуг |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |

**2.2. ПО НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ)**

***РЕСТОРАННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ***

***Соотношение области профессиональной деятельности типов задач и задач профессиональной деятельности выпускников***

| **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) ФГОС ВО** |
| --- |
| **33.** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме). |
| **Описание ОТФ, входящих в профессиональный стандарт ОТФ ПС (уровень 6)** |
| 33.008 (В) Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания |

**МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИН ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА И ПРАКТИКИ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ)**

***РЕСТОРАННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ***

| №  п/п | Индекс дисциплины | Наименование дисциплины | Универсальные компетенции | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | Профессиональные компетенции | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Организационно-управленческий | | Проектный | Технологический | Сервисный |
| УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | ОПК- 1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ОПК-7 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 |
|  | Кафедральный компонент | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Б1.В.01 | Национальные особенности гостеприимства |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.02 | Проектирование ресторанной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  | **о** |  |
|  | Б1.В.03 | Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.04 | **Профессиональный иностранный язык второй** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.04.01 | Иностранный язык в сфере сервиса и туризма (второй) |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.04.02 | Иностранный язык делового общения (второй) |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.05 | Управление персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  | **о** | **о** |  |  |  |
|  | Б1.В.06 | Технология продукции питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.07 | Технологии продаж в сфере гостеприимства и общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.08 | Организация питания в туристических и гостиничных комплексах |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.09 | Этика гостеприимства |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  | **о** |
|  | Б1.В.10 | Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  | **о** |
|  | Б1.В.11 | Оборудование предприятий общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** | **о** |  |  |
|  | Б1.В.12 | Барное дело |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.13 | Специальные виды питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |
|  | Б1.В.14 | Управление предприятиями питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** | **о** |  |  |  |
|  | Б1.В.15 | Современные тенденции развития ресторанной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.16 | Техника и организация ресторанного сервиса |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** | **о** |  | **о** |
|  | Б1.В.ДВ.01 | Безопасность продовольственного сырья |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |
| Товароведение продовольственных товаров |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |
|  | Б1.В.ДВ.02 | Психологический практикум |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Психология делового общения |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Б1.В.ДВ.03 | Анализ хозяйственной деятельности на предприятиях питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |
| Бухгалтерский учет на предприятиях питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Факультатив** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | ФТД.01 | Индустрия рекреационных услуг |  |  |  |  | **о** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |