



## **СОДЕРЖАНИЕ**

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1.1 Цель основной профессиональной образовательной программы.....	3
1.2 Срок получения образования по программе бакалавриата .....	4
1.3 Объем программы бакалавриата .....	4
Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	5
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускника .....	5
2.3 Планируемые результаты освоения ОПОП .....	7
2.4 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы .....	9
Раздел 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК .....	10
Раздел 4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН .....	11
4.1 Программы рабочих программ дисциплин .....	11
Раздел 5. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК .....	12
5.1 Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности .....	13
5.2 Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.....	13
5.3 Программа производственной (преддипломной) практики .....	14
Раздел 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....	14
6.1 Фонды оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации .....	14
6.2 Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации .....	15
Раздел 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....	15
7.1 Методические рекомендации по выполнению курсовых работ .....	15
Раздел 8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ.....	15
Раздел 9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	16

## Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Федеральным Государственным образовательным учреждением высшего образования «Уральский государственный экономический университет» (далее ФГБОУ ВО УрГЭУ, университет). ОПОП разработана с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1432 от 04.12.2015.

Данная ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и процедуры оценки качества подготовки выпускников и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Образовательная деятельность по данной образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

### 1.1 Цель основной профессиональной образовательной программы

Подготовка кадров для управления в сфере гостеприимства, обладающих необходимыми компетенциями, сильными аналитическими и лидерскими качествами, опытом выполнения проектов и навыками командной работы, позволяющими эффективно участвовать в решении задач повышения конкурентоспособности гостиничной и ресторанной сферы.

## 1.2 Срок получения образования по программе бакалавриата

Срок получения образования по программе бакалавриата: в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года, в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года 6 месяцев.

## 1.3 Объем программы бакалавриата

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 з.ед. без учета факультативных дисциплин.

1 з.ед. соответствует 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет не более 75 з.ед.

Объем программы бакалавриата за один учебный по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.ед.

## Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Подготовка выпускника по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанная деятельность» направлена на осуществление профессиональной деятельности в качестве специалистов и руководителей предприятий, различных организационно-правовых форм и форм собственности в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

Таким образом, область профессиональной деятельности выпускника программы включает:

- предприятия любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные) в сфере гостеприимства, в которых выпускники работают в качестве исполнителей или руководителей младшего, среднего уровня в различных службах;
- структуры, в которых выпускники являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело.

## 2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник ОПОП должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

### **производственно-технологическая деятельность:**

ПТД-1 - разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;

ПТД-2 - формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;

ПТД-3 - разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;

ПТД-4 - оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

ПТД-5 - использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;

**организационно-управленческая деятельность:**

ОУД-1 - организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;

ОУД-2 - планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

ОУД-3 - определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;

ОУД-4 - координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

ОУД-5 - оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

ОУД-6 - контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

**сервисная деятельность**

СД-1 - обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;

СД-2 - соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;

СД-3 - выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей;

СД-4 - соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;

**научно-исследовательская деятельность:**

НИД-1 - сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;

НИД-2 - мониторинг гостиниц и других средств размещения;

НИД-3 -адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения.

### **проектная деятельность**

ПД-1 - постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;

ПД-2 - проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

ПД-3 -проектирование инновационного гостиничного продукта.

## 2.3 Планируемые результаты освоения ОПОП

Результаты освоения образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной основной образовательной программы выпускник должен обладать следующими компетенциями, определенными ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, а также профессионально-специализированными компетенциями в соответствии с профилем «Ресторанная деятельность».

Этапы формирования компетенций представлены в картах формирования компетенций в приложении 3.

Таблица 1 - Компетенции выпускника основной образовательной программы

Компетенции	Код
<b>Общекультурные (ОК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций	ОК-1
способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК-2
способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК-3
способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК-4

способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-5
способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6
способность к самоорганизации и самообразованию	ОК-7
способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК-8
способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-9
<b>Общепрофессиональные (ОПК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	ОПК-1
способность организовывать работу исполнителей	ОПК-2
готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	ОПК-3
<b>Профессиональные (ПК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
<b>производственно-технологическая деятельность</b>	
готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	ПК-1
готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	ПК-2
<b>организационно-управленческая деятельность:</b>	
владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	ПК-3
готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	ПК-4
способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	ПК-5
<b>сервисная деятельность:</b>	
готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	ПК-6
готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	ПК-7
готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	ПК-8
<b>научно-исследовательская деятельность</b>	
способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг	ПК-9



готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	ПК-10
готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	ПК-11
<b>проектная деятельность:</b>	
готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и других средств проектирования	ПК-12
готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	ПК-13
готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	ПК-14
<b>Компетенции, согласованные с работодателем</b>	
способность контролировать производственные процессы и процессы безопасности на предприятии питания	ПКД-15
способность управлять процессами снабжения, хранения и перемещения запасов на предприятии питания	ПКД-16
способен управлять обслуживанием гостей на предприятии питания	ПКД-17
готовность к продвижению услуг предприятий питания с использованием маркетинговых, информационных и коммуникативных технологий	ПК-18

Взаимосвязь формируемых компетенций, профессиональных задач, учебных дисциплин и практик представлена в матрице компетенций.

#### 2.4 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация программы бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими кадрами ФГБОУ ВО Уральского государственного экономического университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового характера. Справка о педагогических и научных работниках, реализующих ОПОП, представлена в приложении 4.

Доля штатных преподавателей составляет не менее 50% от общего количества преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данному направлению.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, в случае, если ученая степень получена в организации, включенной в Перечень иностранных образовательных организаций и научных

организаций, которые выдают документы иностранных государств об ученых степенях и ученых званиях, признаваемые на территории Российской Федерации, или в случае, если документы о присвоении ученой степени прошли установленную законодательством Российской Федерации процедуру признания) и (или) ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата, составляет не менее 70%.

Доля преподавателей, имеющих высшее образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата, составлять не менее 70%.

Доля преподавателей числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата, составляет не менее 10%.

### Раздел 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательной программы на иных условиях;

- в форме самостоятельной работы обучающихся;

- в иных формах.

Учебный план содержит перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в з. ед., последовательности и распределения по периодам обучения, объем контактной и самостоятельной работы обучающихся в академических часах.

Объем часов контактной работы включает в себя:

- 1) часы из учебного плана, отводимые на:

- лекции;
- практические (семинарские) занятия;
- лабораторные работы;

2) часы, определяемые нормами времени для расчета объема учебной нагрузки профессорско- преподавательского состава и отводимые на:

- индивидуальные и (или) групповые консультации, включая консультации перед промежуточной аттестацией в форме экзамена, интернет-консультации;
- аттестационные испытания промежуточной аттестации (экзамен, зачет, зачет с оценкой, курсовая работа (проект));
- консультации при подготовке выпускной квалификационной работы;
- текущую и промежуточную аттестации практики.

Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

## Раздел 4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### 4.1 Программы рабочих программ дисциплин

Рабочие программы дисциплин содержат:

- цели освоения дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы,
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов

и видов учебных занятий;

- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается проведением интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, иных активных форм обучения.

## Раздел 5. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавриата "Практика" является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Программы практик содержат:

- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;

- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

#### 5.1 Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Учебная практика для бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанная деятельность проводится с целью: закрепления, расширения и углубления полученных теоретических знаний; изучения методических, инструктивных и нормативных материалов и специальной литературы; отработки полученной в ходе обучения и учебной практики информации.

#### 5.2 Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика для студентов бакалавров 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль Ресторанная деятельность проводится с целью закрепления и

углубления теоретических знаний, приобретения студентами практического опыта управленческой, производственной и научной работы по своей специальности.

### 5.3 Программа производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами теоретического курса. К прохождению практики допускаются студенты, прослушавшие теоретический курс и успешно сдавшие все предусмотренные учебным планом формы контроля (экзамены, зачеты и курсовые работы), прошедшие все виды практик, имеющие утвержденную тему выпускной квалификационной работы и научного руководителя.

## Раздел 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 6.1 Фонды оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или программы практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной 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 образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 6.2 Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации представлены в программе ГИА.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации 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 основной профессиональной образовательной программы.

## Раздел 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### 7.1 Методические рекомендации по выполнению курсовых работ

В соответствии с учебным планом направления 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность» студенты выполняют курсовые работы по следующим дисциплинам:

- 1) Организация гостиничной деятельности;
- 2) Экономика предприятий питания;
- 3) Управление предприятиями питания;
- 4) Техника и организация ресторанного сервиса.

## Раздел 8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Программа государственной итоговой аттестации включает:

- I. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

(методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ);

II. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ;

III. Оценочные материалы.

IV. Приложения.

## Раздел 9. ОСОБЕННОСТИ 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:

1. 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;

2. 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;

3. 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).