

ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

ОДОБРЕНО

Ученым советом ГАОУ ВО МГУСиТ

Протокол № 1
от «27» августа 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ГАОУ ВО МГУСиТ

Н.В. Масыгина
«27» августа 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):

Гостиничная и ресторанная деятельность

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная


Москва 2024

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная и ресторанный деятельность» разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 08.06.2017 № 515 (ред. от 27.02.2023).

Основная образовательная программа - программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная и ресторанный деятельность» разработана с учётом рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы образовательной организации на 2024/2025 учебный год, утверждённых ректором ГАОУ ВО МГУСиТ.


РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент кафедры гостиничного и ресторанного дела, кандидат экономических наук, научный руководитель ООП


 «27» августа 2024 г.


С.Г. Федорчукова

Заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела


 «27» августа 2024 г.

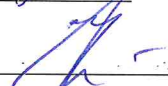
М.Е. Успенская

Заведующий кафедрой социально-экономических и гуманитарных дисциплин


 «27» августа 2024 г.


И.А. Новичкова

Заведующий кафедрой иностранных языков


 «27» августа 2024 г.

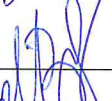
П.В. Пустошило

Заведующий кафедрой физиологии спорта и физического воспитания


 «27» августа 2024 г.


И.Н. Гернет

Заведующий базовой кафедрой избранных видов спорта


 «27» августа 2024 г.

М.В. Зайнетдинов


Заведующий кафедрой психологии


 «27» августа 2024 г.

А.В. Соловьёва


СОГЛАСОВАНО:

Проректор


 «27» августа 2024 г.

А.М. Каткова

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса


 «27» августа 2024 г.

О.В. Федорова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Назначение и основное содержание ООП.....	4
1.2. Нормативные документы.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	5
2.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности	
2.2. Объекты профессиональной деятельности.....	5
2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускников.....	6
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ООП	6
3.1. Направленность (профиль) ООП.....	6
3.2. Требования к уровню подготовки.....	6
3.3. Квалификация.....	7
3.4. Объем ООП.....	7
3.5. Формы обучения.....	7
3.6. Срок получения образования.....	7
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ООП	7
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ООП	7
5.1. Структура программы.....	7
5.2. Учебный план подготовки обучающихся по ООП.....	9
5.3. Календарный учебный график.....	9
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин.....	9
5.5. Программы практик.....	10
5.6. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	11
5.7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	11
5.8. Оценочные материалы для проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации выпускников.....	12
5.9. Методические и иные материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	12
6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ООП	12
6.1. Сведения о материально-техническом обеспечении ООП.....	12
6.2. Сведения о местах проведения практик.....	13
6.3. Сведения об учебно-методическом и информационно-библиотечном обеспечении ООП.....	15
6.4. Сведения об электронной информационно-образовательной среде.....	16
6.5. Кадровые условия реализации ООП.....	16
6.6. Финансовые условия реализации ООП.....	17
6.7. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП.....	17
7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	18
7.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий.....	18
7.2. Проектная деятельность.....	18
8. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА	19
8.1. Воспитательная деятельность при реализации ООП.....	19
8.2. Студенческое самоуправление.....	23
8.3. Спортивные, творческие клубы.....	23
8.4. Студенческое научное общество.....	24
9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ООП ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	25
10. ПРИЛОЖЕНИЕ 1	26

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение и основное содержание ООП

Основная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Гостиничная и ресторанный деятельность» (далее – ООП), реализуемая в Государственным автономным образовательным учреждением высшего образования города Москвы Московский государственный университет спорта и туризма (далее – ГАОУ ВО МГУСиТ, университет) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы.

ООП разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 № 515 (далее – ФГОС ВО) и учитывает требования профессиональных стандартов:

- 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н;

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО к результатам освоения им данной образовательной программы высшего образования (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности).

ООП реализуется на русском языке.

1.2. Нормативные документы

Нормативную правовую базу разработки ООП составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 № 515;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

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

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся»;

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов

объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Методические рекомендации по актуализации федеральных государственных образовательных стандартов и программ высшего образования на основе профессиональных стандартов, согласованы Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям протокол от 29.03.2017 г. № 18;

- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;

- Устав ГАОУ ВО МГУСиТ;

- Локальные нормативные акты ГАОУ ВО МГУСиТ.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ООП, включает формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

В рамках освоения ООП выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующего типа – **организационно-управленческий, технологический.**

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускника, освоившего ООП, являются:

- потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;
- организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;
- нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;

- результаты интеллектуальной деятельности;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший ООП, в соответствии с типом задач профессиональной деятельности, на который ориентирована ООП, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- 1) организационно-управленческая деятельность:
 - организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;
 - планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
 - определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;
 - координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
 - оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
 - контроль деятельности гостиниц и других средств размещения
- 2) производственно-технологическая деятельность:
 - разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;
 - формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;
 - разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;
 - оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
 - использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности.

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ООП

3.1. Направленность (профиль) ООП

Направленность (профиль) ООП в рамках направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело – «Гостиничная и ресторанный деятельность». Направленность (профиль) программы бакалавриата конкретизирует содержание ООП в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

- область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, указанные в п. 2.1;
- тип задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, указанные в п. 2.3;
- объекты профессиональной деятельности выпускников, указанные в п. 2.2.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы

бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная и ресторанный деятельность» – наличие у абитуриента документа о среднем (полном) общем образовании, среднем общем образовании, среднем профессиональном образовании, высшем образовании любого уровня.

3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам ООП: бакалавр.

3.4. Объем ООП: 240 зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

Объем ООП не зависит от формы получения образования, формы обучения, сочетания различных форм обучения, применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучения по индивидуальному учебному плану.

Объем ООП, 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.

3.5. Формы обучения: очная, заочная.

3.6. Срок получения образования (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) при очной форме обучения – 4 года (включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации), при заочной форме обучения - 4 года 6 месяцев и при ускоренной заочной форме обучения – 3 года 6 месяцев (включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации).

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования по ООП может быть увеличен по их заявлению не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для очной формы обучения. Срок получения образования по ООП по индивидуальному учебному плану (в том числе при ускоренном обучении) определяется индивидуальным учебным планом. Объем ООП, реализуемый за один учебный год, устанавливается учебным планом.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

В ходе реализации ООП по направлению подготовки выпускник должен овладеть компетенциями, установленными вузом по каждой дисциплине (модулю) и практике с учетом индикаторов достижения компетенций, обеспечивающими достижение планируемых результатов освоения образовательной программы (приложение 1).

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ООП

5.1. Структура программы

Структура программы включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Программа состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 2 «Практика»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

Структура программы:

Структура программы бакалавриата		Объем ООП в з.е. в соответствии с требованиями ФГОС ВО	Объем ООП бакалавриата в з.е., установленный образовательной организацией
		43.03.03 Гостиничное дело	
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 180	189
Блок 2	Практика	не менее 30	42
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем ООП		240	240

Дисциплины (модули) по философии, истории России, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определены учебным планом и рабочими программами указанных дисциплин.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

- в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

- в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном университетом. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университет устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

ООП бакалавриата обеспечивает возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

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

Тип учебной практики:

- ознакомительная практика.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;

- организационно-управленческая практика;

- преддипломная практика.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем ООП.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет более 60 % общего объема ООП. Инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) предоставляется возможность обучения по ООП, с учетом их особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному

учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на год.

5.2. Учебный план подготовки обучающихся по ООП

Учебный план по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) программы «Гостиничная и ресторанная деятельность» является частью основной образовательной программы и определяет:

- перечень изучаемых учебных дисциплин (модулей), практик, государственных аттестационных испытаний, последовательность их реализации по семестрам обучения, основанных на их преемственности и обеспечивающих формирование компетенций;
- продолжительность экзаменационных сессий, каникулярных отпусков, практик и государственной итоговой аттестации;
- учебное время, отводимое на изучение каждой дисциплины, освоение практики, его распределение по семестрам, на контактную и самостоятельную работу, а также по видам учебных занятий;
- распределение дисциплин по семестрам;
- формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине, практике;
- виды и продолжительность государственной итоговой аттестации в неделях, а также трудоемкость государственной итоговой аттестации в зачетных единицах и академических часах.

5.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график является составной частью ООП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) программы «Гостиничная и ресторанная деятельность», и включает в себя:

- количество учебных недель,
- количество учебных дней,
- продолжительность каникул,
- даты начала и окончания учебных периодов/этапов.

В календарном учебном графике представлена последовательность реализации ООП по годам, включая периоды осуществления видов учебной деятельности (теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации) и каникулы.

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочая программа дисциплины включает в себя:

- цели и задачи обучения по дисциплине;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических 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 часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
- оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;
- методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины;

- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем;
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине;
- средства адаптации образовательного процесса по дисциплине к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

В рабочих программах дисциплин предусмотрено применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5.5. Программы практик

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации практики и устанавливается рабочими программами практики.

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело Блок 2 ООП бакалавриата «Практики» является обязательным элементом ООП и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Программы практик: учебная (ознакомительная) и производственная (технологическая, организационно-управленческая, преддипломная) включают в себя:

- указание вида практики, формы ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре ООП;
- 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 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;
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Практика обучающихся с ОВЗ и инвалидов организуется в университете с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для обучающихся с ОВЗ допускается прохождение всех видов практик в форме

сбора материалов в библиотечных фондах. Характеристику о прохождении практики обучающемуся в этом случае выдает руководитель по практической подготовке от университета.

5.6. Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации для обучающихся включает в себя

- общие положения (нормативные правовые документы и локальные акты) цель и задачи государственной итоговой аттестации, место государственной итоговой аттестации в структуре освоения ООП;
- компетенции, выносимые на государственную итоговую аттестацию;
- требования к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) и порядку ее выполнения (этапы и сроки подготовки и защиты ВКР, оформление ВКР, защита ВКР);
- критерии оценки защиты ВКР по направлению подготовки;
- порядок подачи и рассмотрения апелляции;
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения государственной итоговой аттестации;
- средства адаптации образовательного процесса при проведении государственной итоговой аттестации к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

5.7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) учебного плана разрабатываются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным ГАОУ ВО МГУСиТ.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов, защиту курсовой работы. Оценочные материалы, содержащие контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам, включены в рабочие программы дисциплин и практик.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), а также фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике включают 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;
- контрольные вопросы и задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике определены показатели и критерии оценивания уровня сформированности компетенций.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине, включенной в учебный план ООП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность профиль программы «Гостиничная и ресторанная деятельность» отражены в рабочих программах дисциплин.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

При разработке оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) учитываются все виды междисциплинарных связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить уровень сформированных у обучающихся

компетенций и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

В ГАОУ ВО МГУСиТ созданы условия для максимального приближения системы оценки качества подготовки обучающихся к требованиям, предъявляемым к специалистам в области физической культуры и спорте – тренерам, осуществляющим тренировочный процесс.

5.8. Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации выпускников разработаны для определения соответствия результатов освоения обучающимися ООП соответствующим требованиям ФГОС ВО 43.03.03 Гостиничное дело, а также целям и задачам ООП.

Оценочные материалы для проведения ГИА включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- примерная тематика ВКР;
- критерии оценки результатов защиты ВКР;
- форму оценочного листа результатов защиты ВКР;
- перечень рекомендуемых электронных образовательных ресурсов и профессиональных баз данных, необходимых для подготовки к ГИА;
- перечень рекомендуемой литературы, включая перечень нормативно-правовых актов, необходимой для подготовки к ГИА;
- и др. материалы

5.9. Методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся по ООП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) программы «Гостиничная и ресторанный деятельность», размещены в электронной информационной образовательной системе университета, ежегодно обновляются и добавляются.

Основной методический фонд включает в себя лекционный материал, презентации по темам семинарских и практических занятий, методические рекомендации по написанию ВКР и курсовых работ для обучающихся, по самостоятельной работе обучающихся, по прохождению учебной и производственной практик.

На официальном сайте ГАОУ ВО МГУСиТ: <https://mgusit.mossport.ru>, размещены сведения о реализуемой ООП, ФГОС ВО 43.03.03 Гостиничное дело, электронных образовательных ресурсах, доступ к которым обеспечивается обучающимся.

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

6.1. Сведения о материально-техническом обеспечении ООП

ГАОУ ВО МГУСиТ располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся.

В составе используемых помещений имеются учебные аудитории, библиотека с читальными залами, оснащенными компьютерной техникой, видеопроектором, актовый зал, административные и служебные помещения.

Оборудование и техническое оснащение стандартной учебной аудитории:

- компьютеризированное рабочее место для преподавателя;
- рабочие места для студентов;
- мультимедийный проектор, экран;

- комплект учебно-методической, нормативно-правовой и научной литературы: учебники, книги, журналы;
- демонстрационные комплекты учебно-наглядных пособий (таблицы, рисунки, схемы, слайды, модели, муляжи);
- технические средства обучения: компьютеры, оснащенные программными пакетами Excel for Windows, Word for Windows, PowerPoint с доступом к библиотечным и сетевым источникам информации; программное обеспечение общего и профессионального назначения.

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 хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС университета.

Для качественной реализации образовательного процесса по ООП с целью проведения практических занятий по физической культуре и различным видам спорта используются спортивные залы, имеющие необходимые тренажеры, снаряды и специальные разметки для проведения занятий по игровым видам спорта, а также оборудованная спортивная площадка.

6.2. Сведения о местах проведения практик

Местом проведения практики могут быть профильные организации или структурные подразделения университета (при организации практики в университете), деятельность которых соответствует профилю ООП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) программы «Гостиничная и ресторанная деятельность» и позволяет выполнить обучающемуся задания, предусмотренные программой практики:

- юридические лица различных организационно-правовых форм и форм собственности;
- саморегулируемые организации;
- иные организации.

Учебная и производственные практики, предусмотренные в ООП проводятся в профильных организациях на основании заключенных договоров университетом с такими организациями. Для проведения учебной и производственной практик по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) программы «Гостиничная и ресторанная деятельность» университетом заключены договоры со следующими профильными организациями:

1. АО Внуковские Отели
2. АО Гостиница «Националь»
3. АО «Грандъ-Отель»
4. АО Гостиница «Тверская»
5. АО «АКАДЕМИНВЕСТ»

6. АО «САДКО ОТЕЛЬ»
7. АО «Санаторий Истра»
8. АО «ГК Севастополь»
9. ООО «МОСПРОМСТРОЙ Отель Менеджмент»
10. ООО Гостиница «Аврора-Люкс»
11. ООО «Столичный отель»
12. ООО «ОПП»
13. ООО «ПАРК ХУАМИН»
14. ООО «Вознесенский Отель Лизинг»
15. ООО «Высотка»
16. ООО «Море»
17. ООО «Евроспортфинанс»
18. ООО «Брайтон Корпорейшн»
19. ООО «Независимый центр сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп»

Выбор места проведения практики согласовывается обучающимся с руководителем по практической подготовке по УГС, назначенным на текущий учебный год заведующим кафедрой.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику (за исключением ознакомительной практики) по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики и позволяет выполнить задания, предусмотренные программой практики.

Прохождение практики по месту профессиональной деятельности согласовывается с руководителем по практической подготовке по УГС на соответствующей кафедре и оформляется заявлением установленной формы с прилагаемыми к нему документами (договор о практической подготовке обучающегося между университетом и профильной организацией, справку с места работы).

Допускается прохождение практики в профильных организациях, расположенных на территории других субъектов Российской Федерации, на основании заявления обучающегося по установленной форме.

В исключительных случаях допускается прохождение практики в профильных организациях, расположенных на территории иностранных государств на основании заявления обучающегося по установленной форме.

Места проведения практики указывается в приложении приказа о направлении обучающихся на практику.

Направление на практику оформляется приказом ректора университета с указанием закрепления каждого обучающегося за профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

В интересах работодателей, участия в волонтерском движении, в студенческих отрядах и иной общественно-значимой деятельности, предусматривается возможность изменения сроков прохождения практики по представлению руководителя по практической подготовке по УГС на соответствующей кафедре и оформляется заявлением установленной формы с прилагаемыми к нему документами (договор о практической подготовке обучающегося между университетом и профильной организацией).

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и/или обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с профильной организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При

необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

6.3. Сведения об учебно-методическом и информационно-библиотечном обеспечении ООП

Учебно-методическое обеспечение ООП в полном объеме содержится в рабочих программах учебных дисциплин, программах практик и государственной итоговой аттестации. Содержание рабочих учебных программ обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу студентов, а также предусматривает контроль качества освоения студентами ООП в целом и отдельных ее компонентов.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическими указаниями и рекомендациями, доступными каждому обучающемуся в электронной библиотеке университета.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по изучаемым дисциплинам. ЭИОС университета обеспечивает возможность индивидуального доступа каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории университета, так и вне ее в течение всего периода обучения.

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1	www.e.lanbook.com	Электронная библиотечная система (ЭБС) ЛАНЬ	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2	www.urait.ru	Электронная библиотечная система (ЭБС) «Образовательная платформа ЮРАЙТ»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3	https://www.iprbookshop.ru/	Цифровой образовательный ресурс IPR SMART	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает также официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям ФГОС ВО. В библиотеке функционирует отдел «Электронная библиотека».

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, для каждого обучающегося обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

В компьютерных аудиториях все компьютеры объединены в рабочие группы или домены, что позволяет выполнять администрирование. Общими ресурсами являются многофункциональные устройства HP Color Laser Jet CM 2320 MFP (принтер, сканер,

факс), подключенные к преподавательским компьютерам.

В аудиториях установлены интерактивные доски.

Компьютеры всех аудиторий объединены в локальную сеть, благодаря чему возможно оперативное перемещение информации между аудиториями. Сеть подключена к интернету по выделенному каналу.

На компьютерах установлено системное программное обеспечение:

- на сетевом сервере установлена операционная система Linux, обеспечивающая работу компьютерной сети, выход в интернет и защиту от несанкционированного доступа;
- на преподавательских и студенческих компьютерах установлены операционные системы Microsoft Windows;
- на всех компьютерах установлена программа Антивирус Касперского. Офисное программное обеспечение:
 - пакеты Microsoft Office и OpenOffice.org;
 - программа Finereader для распознавания отсканированных текстов;
 - программа Promt и коллекция словарей для автоматического перевода текстов.

6.4. Сведения об электронной информационно-образовательной среде

Для реализации ООП в университете создана и функционирует электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС: <https://lk.mgiit.ru/login/index.php>), которая обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет»;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. Информационная поддержка образовательного процесса включает следующие направления:
 - накопление, хранение и предоставление студентам электронных ресурсов, входящих в учебно-методическое обеспечение дисциплины;
 - формирование виртуальной сетевой образовательной среды для реализации аудиторных и внеаудиторных видов учебной деятельности студентов и преподавателей;
 - обеспечение различных видов контроля освоения студентами учебной программы;
 - обработку, хранение и представление информации, сопровождающей персональную учебную деятельность студентов.

Функционирование ЭИОС университета обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и локальных нормативных актов университета.

Формирование, развитие и сопровождение ЭИОС университета и её элементов осуществляется отделом информационных технологий.

Информационное наполнение ЭИОС университета осуществляется совместно педагогическими работниками кафедр институтов, работниками отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса, учебного отдела и другими структурными подразделениями университета (при необходимости).

Информация, находящаяся в ЭИОС университета, обрабатывается отделом информационных технологий в соответствии с Положением о защите персональных данных.

6.5. Кадровые условия реализации ООП

Реализация ООП обеспечивается педагогическими работниками ГАОУ ВО МГУСиТ, работниками других образовательных организаций высшего образования, а

также специалистами отрасли физической культуры и спорта, в том числе Департамента спорта города Москвы, привлекаемыми к реализации программы на условиях договора.

Педагогические работники ГАОУ ВО МГУСиТ и привлекаемые специалисты к реализации ООП отвечают следующим требованиям:

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

- не менее 5% численности педагогических работников, участвующих в реализации ООП, и лиц, привлекаемых к реализации ООП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет);

- не менее 60% численности педагогических работников, участвующих в реализации ООП, и лиц, привлекаемых к реализации ООП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

6.6. Финансовые условия реализации ООП

Финансовое обеспечение реализации ООП осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и г. Москвы за счет бюджетных ассигнований бюджета г. Москвы, на основе контрольных цифр приема на обучение по направлениям подготовки высшего образования.

Реализация ООП может осуществляться за счет средств физических и (или) юридических лиц по договорам об оказании платных образовательных услуг.

6.7. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП

ГАОУ ВО МГУСиТ обеспечивает гарантию качества подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) программы «Гостиничная и ресторанный деятельность» в соответствии с требованиями ФГОС ВО 43.03.03 Гостиничное дело.

Система внутривузовского контроля качества образования является целенаправленным процессом. Она обеспечивает управление оперативной, объективной и достоверной информацией о состоянии и развитии образовательной системы, образовательного процесса и процессов, ему сопутствующих и его обеспечивающих, о соответствии промежуточных и конечных результатов целевым установкам и нормативным требованиям.

Система внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП включает:

- текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию, а также обеспеченность образовательного процесса методической документацией по видам контроля и аттестации;

- оценочные материалы, позволяющие оценить достижения запланированных результатов и уровень сформированности компетенций, заявленных в ООП;

- оценку сформированности компетенций, обучающихся по ООП;

- анкетирование обучающихся по оценке условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик;
- анкетирование обучающихся по ООП по вопросам удовлетворенности качеством получаемого образования;
- анкетирование педагогических работников по вопросам удовлетворенности условиями организации образовательного процесса.

Внутренняя оценка качества проводится на основании локальных актов, устанавливающих формы, систему оценивания, порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимся, не прошедшим промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся.

Анкетирование проводится на основании распоряжения (приказа).

Системы внешней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП.

Внешняя оценка качества образования - получение объективной информации об освоении ООП или отдельных дисциплин с привлечением не заинтересованных в результатах оценки лиц (в том числе представителей профильных организаций и предприятий) или с использованием оценочных средств, разработанных незаинтересованными лицами или организациями.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности вуза проводится по таким критериям, как открытость и доступность информации об университете, комфортность условий, в которых осуществляется образовательная деятельность; доброжелательность, вежливость, компетентность работников; удовлетворённость качеством образовательной деятельности вуза внешними потребителями.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП может включать:

- оценки соответствия реализуемых вузом образовательных программ требованиям к их государственной аккредитации;
- независимой общественно-профессиональной аккредитации реализуемых вузом образовательных программ;
- мониторингов, проводимых различными организациями и ведомствами;
- ежегодный отчёт о самообследовании;
- независимую оценку качества образования с привлечением общественных, общественно-профессиональных, автономных некоммерческих, негосударственных организаций, отдельных физических лиц, специализирующихся на вопросах оценки качества образования.

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

7.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Используются такие педагогические технологии и формы проведения интерактивных занятий, как деловые и ролевые игры, компьютерные симуляции, психологические и иные тренинги, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии и др.

7.2. Проектная деятельность

Проектная деятельность является одной из наиболее эффективных средств

формирования и развития личностных качеств, характеризующих конкурентоспособного специалиста. Осуществление проектной деятельности возможно с применением метода проектов.

В условиях проектной деятельности повышается заинтересованность студентов в более глубоком понимании изучаемой проблемы, развиваются познавательные навыки, критическое мышление, умение самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, а также творческие способности. Кроме того, студенты получают опыт в решении профессионально-ориентированных задач, приобретают навыки коммуникативного общения, учатся вести себя в различных быстроменяющихся ситуациях, развивают гибкость поведения. Таким образом, проектная деятельность ориентирована на самореализацию личности студента путем развития его интеллектуальных и физических возможностей, волевых качеств и творческих способностей.

Проектная деятельность рассматривается как совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность студентов, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности.

Проектный метод, используемый для осуществления проектной деятельности, позволяет:

- научить обучающихся самостоятельно, критически мыслить;
- размышлять, опираясь на знание фактов, закономерностей науки, делать обоснованные выводы;
- принимать самостоятельные аргументированные решения;
- научить работать в команде, выполняя разные социальные роли.

Метод проектов по своей дидактической сущности нацелен на формирование компетенций, обладая которыми, выпускник вуза оказывается более приспособленным к жизни, умеющим адаптироваться к изменяющимся условиям, ориентироваться в разнообразных ситуациях, работать в различных коллективах.

Образование с использованием метода проектов способствует формированию конкурентоспособности через участие в деятельности в малых группах, где необходимо входить в ролевые позиции, участвовать в дискуссиях, групповых исследованиях, проявлять активность, аргументированно отстаивать свою точку зрения.

В процессе работы над проектом происходит тесное личностное взаимодействие студента с преподавателем на принципах равного партнерства, с одновременным отсутствием диктата со стороны преподавателя и достаточной степенью самостоятельности студента. В отличие от пассивных способов обучения метод проектов вовлекает студента в деятельность, где целью является получение результата.

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА

8.1 Воспитательная деятельность при реализации ООП

Основными принципами организации воспитательного процесса в образовательной среде университета являются:

- системность и целостность, как учет единства и взаимодействия составных частей воспитательной системы вуза (содержательной, процессуальной и организационной);
- природосообразность, как учет в образовательном процессе индивидуальных особенностей личности и зоны ближайшего развития, приоритет ценности здоровья участников образовательных отношений, социально-психологическая поддержка личности и обеспечения благоприятного социально-психологического климата в коллективе;
- культуросообразность образовательной среды, ценностно-смыслового

наполнения содержания воспитательной системы и организационной культуры вуза, гуманизации воспитательного процесса;

- принцип субъект-субъектного взаимодействия в системах «обучающийся – обучающийся», «обучающийся – академическая группа», «обучающийся – преподаватель», «преподаватель – академическая группа»;

- приоритет инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социального партнерства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов;

- соуправление как сочетание административного управления и студенческого самоуправления, самостоятельность выбора вариантов направлений воспитательной деятельности (в зависимости от традиций вуза, его специфики, отраслевой принадлежности и др.);

- соответствие целей совершенствования воспитательной деятельности наличествующим и необходимым ресурсам;

- информированность, полнота информации, информационный обмен, учет единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

Приведенные выше принципы организации воспитательной деятельности согласуются с методологическими подходами к организации воспитательной деятельности в университете. Базовые ценности и принципы организации воспитательной работы университета – важнейшая составная часть образовательного процесса, осуществляемая в учебное и внеучебное время, которая обеспечивает развитие духовных, нравственных, общекультурных, гражданских и профессиональных качеств личности будущего специалиста.

Воспитание рассматривается не отдельным элементом внеучебного педагогического действия, а представляет собой необходимую органическую составляющую педагогической деятельности, интегрированную в общий процесс обучения и развития. Воспитание как целенаправленный процесс социализации личности является неотъемлемым составляющим звеном единого образовательного процесса.

Внеучебная и воспитательная работа с обучающимися в университете является важнейшей составляющей качества подготовки выпускников и проводится с целью формирования у каждого студента сознательной гражданской позиции, стремления к приумножению нравственных, культурных и общественных ценностей, а также выработки навыков конструктивного поведения в социокультурной и профессиональной среде.

Комплекс методологических подходов к организации воспитательной деятельности университета включает:

- 1) Аксиологический (ценностно-ориентированный) подход, который имеет гуманистическую направленность и предполагает, что в основе управления воспитательной системы университета лежит созидательная, социально-направленная деятельность, имеющая в своем основании опору на стратегические ценности (ценность жизни и здоровья человека; духовнонравственные ценности; социальные ценности; ценность общения, контакта и диалога; ценность развития и самореализации; ценность опыта самостоятельности и ценность профессионального опыта; ценность дружбы; ценность свободы и ответственности и др.), обладающие особой важностью и способствующие объединению людей, разделяющих эти ценности.

- 2) Системный подход к воспитательной работе университета позволяет ее рассматривать в качестве открытой социально-психологической, динамично развивающейся системы, состоящей из двух взаимосвязанных подсистем: управляющей (ректорат, отдел спортивной и социально-воспитательной работы, кураторы учебных групп, педагоги-организаторы, психологи, преподаватели Университета) и управляемой (студенческое сообщество во главе с председателем студенческого совета, студенческий актив, старосты групп, студенческие коллективы, студенческие группы), обеспечивая иерархичность расположения элементов данной системы и наличие субординационных

связей между ними.

3) Системно-деятельностный подход, являющийся основным процессом, направленным на конечный результат активной созидательной воспитывающей деятельности педагогического коллектива.

4) Культурологический подход, способствующий реализации культурной направленности образования и воспитания, и направленный на повышение общей культуры обучающихся, формирование их профессиональной культуры и культуры труда.

5) Проблемно-функциональный подход, позволяющий осуществлять целеполагание с учетом выявленных воспитательных проблем и рассматривать управление системой воспитательной работы университета, как процесс, ориентированный на достижение определенных целей.

6) Научно-исследовательский подход рассматривает воспитательную работу Университета как деятельность, имеющую исследовательскую основу и включающую комплекс методов теоретического и эмпирического характера.

7) Проектный подход предполагает разрешение имеющихся в структуре вуза социальных и иных проблем посредством индивидуальной или совместной проектной или проектно-исследовательской деятельности обучающихся под руководством преподавателей, что способствует социализации обучающихся при решении задач проекта, связанных с удовлетворением потребностей общества; освоению новых форм поиска, обработки и анализа информации; развитию навыков аналитического и критического мышления, коммуникативных навыков и умения работать в команде.

8) Ресурсный подход учитывает готовность университета реализовать систему воспитательной работы через нормативно-правовое, кадровое, финансовое, информационное, научно-методическое, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение.

9) Здоровьесберегающий подход направлен на повышение культуры здоровья, создание здоровьесформирующей и здоровьесберегающей образовательной среды, разработку и реализацию здоровьесозидающих мероприятий и занятий, популяризацию здорового образа жизни.

10) Информационный подход рассматривает воспитательную работу Университета, как информационный процесс, который реализуется за счет постоянного обновления объективной и адекватной информации о системе воспитательной работы в университете.

Организация внеучебной и воспитательной работы в университете осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министра образования Российской Федерации от 27.12.2002 № 4670 «Об организации внеучебной и воспитательной работы», письмом Минобрнауки России от 22.02.2006 № 06-197 «О рекомендациях по организации воспитательного процесса в Университетах», Уставом университета, нормативными локальными актами университета.

В целях создания системы воспитательной деятельности, эффективной для формирования активной, социально-ответственной, всесторонне развитой личности специалиста, востребованного на рынке труда, в университете разработана и утверждена Рабочая программа воспитания ГАОУ ВО МГУСиТ и календарный план воспитательной работы на 2021/2022 учебный год.

Основными задачами воспитательной работы университета являются:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности как важнейшей черты личности, проявляющейся в заботе о своей стране, сохранении человеческой цивилизации;
- воспитание положительного отношения к труду, развитие потребности к

творческому труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;

- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

- выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;

- формирование культуры и этики профессионального общения;

- воспитание внутренних потребностей личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;

- повышение уровня культуры безопасного поведения;

- развитие личностных качеств и установок (ответственности, дисциплины, самоменеджмента), социальных навыков (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и управленческими способностями (навыков принимать решения в условиях неопределенности и изменений, управления временем, лидерства, критического мышления).

Основные направления воспитательной работы университета:

- организационно-методическая и информационная работа;

- духовно-нравственное воспитание;

- гражданско-патриотическое и правовое воспитание;

- профилактика экстремистских проявлений в студенческой среде;

- профессионально-ориентирующее воспитание (развитие карьеры);

- культурно-эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала студентов;

- спортивное и здоровьесберегающее воспитание;

- организация социальной поддержки студентов;

- развитие студенческого самоуправления;

- экологическое воспитание;

- бизнес-ориентирующее воспитание (молодежное предпринимательство).

Образовательный и воспитательный процессы осуществляются в онлайн и офлайн форматах. Применяемые образовательные технологии воспитательной работы включают как актуальные традиционные, так и современные и инновационные образовательные технологии: коллективное творческое дело (КТД); арт-педагогические технологии; здоровьесберегающие технологии; технологии инклюзивного образования; технологии портфолио; тренинговые технологии; «мозговой штурм»; кейс-технологии; дистанционные образовательные технологии; цифровые образовательные технологии в онлайн-образовании, электронном обучении со свободным доступом к электронному образовательному контенту (Vt-технологии; технологии искусственного интеллекта; smart-технологии (DM-технология; Big Data; геймификация; блокчейн и др.)).

В воспитательной системе университета реализуются три уровня общеуниверситетских форм организации воспитательной деятельности:

1) Первый уровень – массовые мероприятия. В качестве традиционных проводятся следующие мероприятия: посвящение в студенты; организационные собрания первокурсников; анкетирование первокурсников для выявления творческих, спортивных и иных интересов; конкурсы красоты; тематические вечера и фестивали, приуроченные к юбилейным, памятным датам и праздничным дням (День учителя, День России, День народного единства, День матери, День Победы, День славянской письменности и культуры и др.); новогодний праздник; фестиваль «Студенческая весна»; студенческие научные конференции; игры КВН; выпускные мероприятия (вручение дипломов).

2) Второй уровень – групповые формы. К ним относятся: мероприятия внутри коллектива студенческих групп; участие студентов в презентациях, турнирах, деловых

интерактивных играх программы «Центра молодежного парламентаризма», работа научно-исследовательских студенческих групп; работа кружков по интересам; работа студий творческого направления; клубная работа; работа общественных студенческих объединений; студенческие отряды.

3) Третий уровень – индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа, осуществляемая в следующих формах: индивидуальное консультирование преподавателями студентов по вопросам организации учебно-познавательной вузовской деятельности в рамках учебного курса; разработка индивидуализированных программ профессионального становления и развития студента; работа в составе небольших (временных) инициативных групп по реализации конкретных творческих проектов (научных, педагогических, в сфере искусства и т.п.); индивидуальная научно-исследовательская работа студентов под руководством преподавателей; работа студентов в рамках различных учебных практик под руководством методистов.

8.2. Студенческое самоуправление

В университете сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера), всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ООП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Учебно-воспитательный процесс направлен, в частности, на развитие социально-воспитательного компонента, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Студенческий совет привлекает студентов к участию в разработке предложений по повышению качества образовательного процесса с учётом научных и профессиональных интересов обучающихся, способствует защите и предоставлению прав и интересов студентов. Студенческое самоуправление содействует органам управления университета в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих интересы студентов, в решении образовательных задач:

- реализация воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- вовлечение в учебно-воспитательный процесс деятелей науки, физической культуры и спорта, искусства, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечение мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций студентов как основы планирования учебно-воспитательной работы.

Студенческий совет проводит работу, направленную на повышение сознательности студентов и их требовательности к уровню своих знаний, воспитание бережного отношения к имущественному комплексу, патриотическое отношение к традициям университета.

Студенты активно участвуют в различных социальных проектах, организуют субботники по благоустройству и озеленению Москвы. Волонтерское движение объединяет сотни студентов университета.

8.3. Спортивные, творческие клубы

Развитие физической культуры и спорта в университете предполагает проведение первенств университета по разным видам спорта (циклические, игровые и др.) для отбора в команду вуза и дальнейшего участия в мероприятиях, проводимых Московским региональным отделением ООО «Российский Студенческий Спортивный Союз».

Важное значение для гражданского становления студенческой молодежи имеет активное использование профессионально-корпоративных возможностей для формирования чувства сопричастности студентов лучшим традициям университета и физкультурно-спортивной отрасли Москвы: традиций кафедры, института, вуза, отрасли,

мнений и примеров жизни и деятельности авторитетных ученых, тренеров, педагогов, специалистов.

В университете созданы условия для творческого развития студентов, развита благоприятная культурная среда. Традицией являются творческие вечера, викторины, выставки, которые проводятся силами студентов и преподавателей. Активно студенты участвуют в творческих конкурсах «Студенческая весна», «Алтарь Отечества», «Весна 45-го», Фестос, «Академия голос», «Паруса надежды», в межвузовском фестивале «Военно-патриотическая песня», в межвузовских соревнованиях КВН.

Активно ведется работа по пропаганде здорового образа жизни: акции студентов и преподавателей против курения наркомании, спортивные мероприятия: Спартакиада, «День здоровья», соревнования по волейболу, футболу и другим видам спорта.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов.

8.4. Студенческое научное общество

Вовлечение обучающихся в научную деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в исследовательскую и проектную работу, является одним из наиболее эффективных способов воспитания студентов, позволяющим решать широкий спектр учебно-воспитательных задач.

Совместное научное творчество ученых, преподавателей и студентов – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

Студенческое научное общество (далее – СНО) университета является научным обществом, основанным на добровольном членстве и сотрудничестве.

Целью деятельности СНО является создание условий для раскрытия творческих способностей и воспитания студенческой молодежи, сохранения и восполнения на этой основе интеллектуального потенциала университета, стимулирования работы кафедр по организации научно-исследовательской работы студентов, содействия работе по повышению качества подготовки специалистов с высшим образованием, дальнейшего развития интеграции науки и образования в области физической культуры и спорта.

Научно-исследовательская работа обучающегося предоставляет возможность:

- изучать специальную литературу и получать другую справочную и научно-техническую информацию, отражающую достижения отечественной и зарубежной науки, в том числе в области физической культуры и спорта;
- участвовать в проведении научных исследований и в выполнении инновационных разработок (проектов) в области физической культуры и спорта;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в разработке новых видов методик спортивной подготовки в избранном виде спорта;
- составлять отчеты (разделы отчета) по научно-исследовательской теме или ее разделу (этапу, заданию);
- публиковать статьи в научно-практических изданиях;
- выступать с докладом на конференции.

Ежегодно на базе университета проводятся олимпиады и межвузовские конференции. Кафедры вуза проводят «Неделю студенческой науки». Статьи и тезисы докладов студентов публикуются в научных сборниках и журналах.

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ООП ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по ООП инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Университетом создаются специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться на основе образовательных программ, адаптированных, при необходимости, для обучения указанных обучающихся.

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Дисциплины, практики
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Б1.О.1.01.03 Философия Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.06 Математические и статистические методы в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-1.2. Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Б1.О.1.01.03 Философия Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.06 Математические и статистические методы в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

		<p>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов</p>	<p>Б1.О.1.01.03 Философия Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.06 Математические и статистические методы в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
		<p>УК-1.4. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения</p>	<p>Б1.О.1.01.03 Философия Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.06 Математические и статистические методы в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
		<p>УК-1.5. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>Б1.О.1.01.03 Философия Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.06 Математические и статистические методы в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Б1.О.1.08 Правовое и документационное обеспечение индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Б1.О.1.08 Правовое и документационное обеспечение индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Б1.О.1.08 Правовое и документационное обеспечение индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Б1.О.1.08 Правовое и документационное обеспечение индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	Б1.О.1.08 Правовое и документационное обеспечение индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной

			квалификационной работы
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.05 Психология в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников	Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.05 Психология в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого	Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.05 Психология в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

		<p>УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели</p>	<p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.05 Психология в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
		<p>УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат</p>	<p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.05 Психология в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
Коммуникация	<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия</p>	<p>Б1.О.1.01.02 Иностранный язык Б1.О.1.01.04 Русский язык и культура речи Б1.О.1.03.01 Иностранной язык профессиональной деятельности Б1.О.1.03.02 Иностранный язык делового общения (второй) Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

		<p>УК-4.2. Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем</p>	<p>Б1.О.1.01.02 Иностранный язык Б1.О.1.01.04 Русский язык и культура речи Б1.О.1.03.01 Иностранной язык профессиональной деятельности Б1.О.1.03.02 Иностранный язык делового общения (второй) Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
		<p>УК-4.3. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный</p>	<p>Б1.О.1.01.02 Иностранный язык Б1.О.1.01.04 Русский язык и культура речи Б1.О.1.03.01 Иностранной язык профессиональной деятельности Б1.О.1.03.02 Иностранный язык делового общения (второй) Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

		<p>УК-4.4. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения</p>	<p>Б1.О.1.01.02 Иностранный язык Б1.О.1.01.04 Русский язык и культура речи Б1.О.1.03.01 Иностранной язык профессиональной деятельности Б1.О.1.03.02 Иностранный язык делового общения (второй) Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
		<p>УК-4.5. Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.</p>	<p>Б1.О.1.01.02 Иностранный язык Б1.О.1.01.04 Русский язык и культура речи Б1.О.1.03.01 Иностранной язык профессиональной деятельности Б1.О.1.03.02 Иностранный язык делового общения (второй) Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>Межкультурное взаимодействие</p>	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском</p>	<p>УК-5.1. Демонстрирует знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения, уважительное</p>	<p>Б1.О.1.01.01 История России Б1.О.1.01.03 Философия Б1.О.1.01.08 Основы российской менеджмент в ин Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	контекстах	и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.	
		УК-5.2 Демонстрирует знания о закономерностях развития природы, межкультурного разнообразия общества для формирования мировоззренческой оценки происходящих процессов и умение находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, интерпретировать проблемы современности с позиции этики и философских знаний.	Б1.О.1.01.01 История России Б1.О.1.01.03 Философия Б1.О.1.01.08 Основы российской государственности Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	Б1.О.1.05 Психология в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Б1.О.1.05 Психология в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты	Б1.О.1.05 Психология в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная)

		непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Выбирает здоровые берегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности		Б1.О.1.01.06 Физическая культура и спорт Б1.В.03 Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности		Б1.О.1.01.06 Физическая культура и спорт Б1.В.03 Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.		Б1.О.1.01.06 Физическая культура и спорт Б1.В.03 Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)

			Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Демонстрирует знание норм и правил обеспечения безопасной среды, жизнедеятельности и профессиональной деятельности, правил поведения в чрезвычайных ситуациях и при военных конфликтах.	Б1.О.1.01.05 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.1.07 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства Б1.О.1.09 Основы оказания первой помощи Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ФТД.В.03 Начальная военная подготовка
		УК-8.3. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Б1.О.1.01.05 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.1.07 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства Б1.О.1.09 Основы оказания первой помощи Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ФТД.В.03 Начальная военная подготовка

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Б1.О.1.02.02 Экономика организаций индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.03 Основы бухгалтерского учета в индустрии туризма и гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.	Б1.О.1.02.02 Экономика организаций индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.03 Основы бухгалтерского учета в индустрии туризма и гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и	УК-10.2. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной

	противодействовать им в профессиональной деятельности		квалификационной работы
		УК-10.3. Выбирает правомерные формы взаимодействия с гражданами, структурами гражданского общества и органами государственной власти в типовых ситуациях на основании нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма и терроризма	Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

2. **Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Дисциплины, практики
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.04.01 Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.01 Технология и организация услуг питания Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.02 Традиции и технологии кухней народов мира

			<p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.04.01 Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.01 Технология и организация услуг питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.02 Традиции и технологии кухней народов мира</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.04.01 Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.01 Технология и организация услуг питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.02 Традиции и технологии кухней народов мира</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.04.01 Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.01 Технология и организация услуг питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.02 Традиции и технологии кухней народов мира</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.04.01 Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.01 Технология и организация услуг питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.02 Традиции и технологии кухней народов мира</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>квалификационной работы</p> <p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.02.05 Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.02.05 Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	<p>Б1.В.01 Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.01 Эмоциональный сервис: управление поведением гостя</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.02 Международная барная индустрия и сервис напитков</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

		ОПК–3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Б1.В.01 Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.01 Эмоциональный сервис: управление поведением гостя Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.02 Международная барная индустрия и сервис напитков Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ФТД.В.01 Кросс-культурные коммуникации в гостиничном и ресторанном бизнесе ФТД.В.02 Межкультурные коммуникации в сфере гостеприимства
		ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ФТД.В.01 Кросс-культурные коммуникации в

			гостиничном и ресторанном бизнесе ФТД.В.02 Межкультурные коммуникации в сфере гостеприимства
		ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ФТД.В.01 Кросс-культурные коммуникации в гостиничном и ресторанном бизнесе ФТД.В.02 Межкультурные коммуникации в сфере гостеприимства
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Б1.О.1.02.02 Экономика организаций индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.03 Основы бухгалтерского учета в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.05 Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

		<p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p>	<p>Б1.О.1.02.02 Экономика организаций индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.03 Основы бухгалтерского учета в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.05 Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
		<p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>	<p>Б1.О.1.02.02 Экономика организаций индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.03 Основы бухгалтерского учета в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.05 Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания Б2.О.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
Право	<p>ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.</p>	<p>Б1.О.1.08 Правовое и документационное обеспечение индустрии туризма и гостеприимства Б1.В.01 Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

		ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Б1.О.1.08 Правовое и документационное обеспечение индустрии туризма и гостеприимства Б1.В.01 Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Б1.О.1.08 Правовое и документационное обеспечение индустрии туризма и гостеприимства Б1.В.01 Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Б1.О.1.01.05 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.1.07 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Б1.О.1.01.05 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.1.07 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Информационно-коммуникационные	ОПК-8 Способен понимать принципы	ОПК-8.1. Демонстрирует знания принципов работы современных	Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания

технологии для профессиональной деятельности	работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	информационных технологий	Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б1.О.1.11 Методы научных исследований в сфере гостеприимства Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		ОПК-8.2. Выбирает современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б1.О.1.11 Методы научных исследований в сфере гостеприимства Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		ОПК-8.3. Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности Б1.О.1.11 Методы научных исследований в сфере гостеприимства Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. Профессиональные компетенции выпускников

Список профессиональных компетенций сформирован с ориентацией на потребности рынка труда и требования профессиональных стандартов «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» и включает обязательные профессиональные компетенции, необходимые для решения задач профессиональной деятельности:

Код и наименование профессиональной компетенции устанавливаемой вузом	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Дисциплины, практики
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.	Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.06 Организация, планирование и контроль деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.02.07 Бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.02.08 Управление качеством в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.04.02 Организация гостиничной деятельности Б1.В.02 Сервисная деятельность в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.01 Эмоциональный сервис: управление поведением гостя Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.02 Международная барная индустрия и сервис напитков Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.02.01 Организация предоставления дополнительных услуг в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.02.02 Организация производства и сервиса на предприятиях общественного питания Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

<p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.06 Организация, планирование и контроль деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.02.07 Бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.02.08 Управление качеством в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.04.02 Организация гостиничной деятельности Б1.В.02 Сервисная деятельность в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.01 Эмоциональный сервис: управление поведением гостя Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.02 Международная барная индустрия и сервис напитков Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.02.01 Организация предоставления дополнительных услуг в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.02.02 Организация производства и сервиса на предприятиях общественного питания Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства Б1.О.1.02.06 Организация, планирование и контроль деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.02.07 Бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.02.08 Управление качеством в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.04.02 Организация гостиничной деятельности Б1.В.02 Сервисная деятельность в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.01 Эмоциональный сервис: управление поведением гостя Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.02 Международная барная индустрия и сервис напитков Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.02.01 Организация предоставления дополнительных услуг в сфере гостеприимства</p>

		<p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.02.02 Организация производства и сервиса на предприятиях общественного питания</p> <p>Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.02.07 Бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.02.07 Бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Б1.О.1.02.01 Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.02.04 Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.02.07 Бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

<p>ПК-3 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>	<p>Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.11 Методы научных исследований в сфере гостеприимства Б1.О.1.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ПК-3.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.11 Методы научных исследований в сфере гостеприимства Б1.О.1.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ПК-3.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>	<p>Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.11 Методы научных исследований в сфере гостеприимства Б1.О.1.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства</p>

		<p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства</p> <p>Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ПК-3.4.Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>	<p>Б1.О.1.01.07 Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.11 Методы научных исследований в сфере гостеприимства</p> <p>Б1.О.1.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства</p> <p>Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</p>		
<p>ПК-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПК-4.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p>	<p>Б1.О.1.04.01 Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.04.03 Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.01 Технология и организация услуг питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.02 Традиции и технологии кухней народов мира</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.03.01 Событийный менеджмент</p>

		<p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.03.02 Организация питания и обслуживание спортивных и МІСЕ-мероприятий</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.01 Эмоциональный сервис: управление поведением гостя</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.02 Международная барная индустрия и сервис напитков</p> <p>Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ПК-4.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p>	<p>Б1.О.1.04.01 Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.04.03 Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Б1.О.1.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.01 Технология и организация услуг питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.02 Традиции и технологии кухни народов мира</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.03.01 Событийный менеджмент</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.03.02 Организация питания и обслуживание спортивных и МІСЕ-мероприятий</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.01 Эмоциональный сервис: управление поведением гостя</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.02 Международная барная индустрия и сервис напитков</p> <p>Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ПК-4.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий</p>	<p>Б1.О.1.04.01 Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>

	<p>обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Б1.О.1.04.03 Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.1.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.01 Технология и организация услуг питания Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.02.02 Традиции и технологии кухни народов мира Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.03.01 Событийный менеджмент Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.03.02 Организация питания и обслуживание спортивных и МICE-мероприятий Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.01 Эмоциональный сервис: управление поведением гостя Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.01.02 Международная барная индустрия и сервис напитков Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-5 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-5.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p>	<p>Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.02 Технологии интернет-маркетинга в сфере общественного питания Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая)</p>

		Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-5.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.02 Технологии интернет-маркетинга в сфере общественного питания Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая) Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая) Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная) Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-5.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.02 Технологии интернет-маркетинга в сфере общественного питания Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая)

		<p>Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ПК-5.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p>	<p>Б1.В.ДВ.01.01 Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Организация обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.02 Технологии интернет-маркетинга в сфере общественного питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.01 Экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02.ДВ.03.02 Ценообразование в индустрии гостеприимства</p> <p>Б2.О.02(П) Производственная практика (технологическая)</p> <p>Б2.О.03(П) Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б2.О.04(Пд) Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-6 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-6.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.02 Технологии интернет-маркетинга в сфере общественного питания</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.03 Производственная практика (технологическая)</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.04 Производственная практика (организационно-управленческая)</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.05 Производственная практика (преддипломная)</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.06 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	<p>ПК-6.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p>	<p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.02 Технологии интернет-маркетинга в сфере общественного питания Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.03 Производственная практика (технологическая) Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.04 Производственная практика (организационно-управленческая) Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.05 Производственная практика (преддипломная) Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.06 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ПК-6.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.02 Технологии интернет-маркетинга в сфере общественного питания Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.03 Производственная практика (технологическая) Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.04 Производственная практика (организационно-управленческая) Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.05 Производственная практика (преддипломная) Б1.В.ДВ.02.01.ДВ.01.06 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА № 1
заседания Ученого совета

г. Москва

26 августа 2025 г.

Состав Ученого совета – 22 человека.

Присутствовали – 19 членов Ученого совета (86 %).

Отсутствовали – 3 члена Ученого совета (Масягина Н.В., Коршунов А.В., Успенская М.Е.).

Явочный лист прилагается к протоколу.

Заседание проходило в очной форме, по адресу: 125499, г. Москва, Кронштадтский бульвар, д.43А, конференц-зал.

ПОВЕСТКА ДНЯ

ВОПРОС 2.

Об актуализации и утверждении основных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, магистратуры, аспирантуры, ординатуры и среднего профессионального образования на 2025/2026 учебный год.

начальник отдела методического обеспечения
и контроля качества образовательного процесса
Федорова Ольга Викторовна

СЛУШАЛИ:

Федорову О.В.: об актуализации и утверждении основных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, магистратуры, аспирантуры, ординатуры и среднего профессионального образования на 2025/2026 учебный год.

Обсудив поступившую информацию Ученый совет

ПОСТАНОВИЛ:

В соответствии с действующим законодательством в сфере образования, локальными нормативными актами ГАОУ ВО МГУСиТ:

Внести ежегодные обновления в основные образовательные программы общего образования, среднего профессионального образования и высшего образования, реализуемые в 2025-2026 учебном году в части следующих компонентов образовательных программ: календарные учебные графики, литература, фонды оценочных средств.

На основании решения Ученого совета ГАОУ ВО МГУСиТ от 27.05.2025, протокол № 10 о внесении изменений в структуру университета в связи с переименованием кафедры иностранных языков на кафедру международных коммуникаций и медиатехнологий внести соответствующие изменения в учебно-методическую документацию реализуемых основных образовательных программ.

Результаты голосования – "единогласно"

Председатель Ученого совета



Н.В. Масягина

Ученый секретарь Ученого совета



А.М. Каткова

«27» августа 2025 г.