

**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО КНИТУ

С.В. Юшко

2018 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки бакалавров

Гостиничная деятельность

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Форма обучения – заочная

Срок освоения – 5 лет

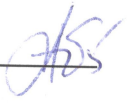
Выпускающая кафедра «Моды и технологии»

Казань, 2018 г.

Основная образовательная программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ № 1432 от 04.12.2015 г.) по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Основная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры МТ

протокол от « 29 » 03 2018 г. № 12

Зав. кафедрой МТ, профессор 

Л.Н.Абуталипова

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии института ТЛПМД

от « 07 » 05 2018 г. № 5-18

Председатель комиссии, профессор 

Л.Н.Абуталипова

Протокол заседания комиссии по образовательной деятельности Ученого совета КНИТУ

от « 31 » 05 2018 г. № 6

Председатель комиссии, профессор



А.В. Бурмистров

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом КНИТУ

протокол от « 4 » 06 2018 г. № 2

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Основная образовательная программа бакалавриата, реализуемая ВУЗом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

1.2 Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)

1.4 Требования к абитуриенту.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВО.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

4.1 Годовой календарный учебный график

4.2 Учебный план подготовки бакалавра

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4 Программы учебной и производственной практик

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Приложения.

1 Общие положения

1.1 Основная образовательная программа бакалавриата, реализуемая по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО КНИТУ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, программу итоговой государственной аттестации, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Нормативную правовую базу разработки ООП бакалавриата составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Приказ Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

Федеральные законы Российской Федерации: "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта" от 01.12.2007 N 309-ФЗ и «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации (в части установления уровней высшего профессионального образования)» от 24.10.2007 N 232-ФЗ (ред. от 10.11.2009)"

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело высшего образования (ВО) (бакалавр), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.12.2015 № 1432;

Устав ФГБОУ ВО КНИТУ;

Типовое положение о кафедре ФГБОУ ВО «КНИТУ» (утверждено приказом ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 10.04.2017 №175-о);

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 09.10.2017 "О рабочей программе дисциплины"

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 04.09.2017 "О балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса"

Положение ФГБОУ ВО "КНИТУ" от 04.09.2017 "Об организации СРС";

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 25.12.2017 "О государственной итоговой аттестации по образовательным программам бакалавриата, специалитета и магистратуры

1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)

1.3.1 Цель (миссия) ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность» содержит методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки с целью развития у бакалавров личностных качеств, а также формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области воспитания целью ООП бакалавриата является: развитие у бакалавров личностных качеств, способствующих их творческой и гражданской активности, культурному росту, укреплению патриотизма и социальной мобильности: целеустремленности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности.

В области обучения целью ООП бакалавриата является формирование на базе научной школы национального исследовательского университета общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в сфере обслуживания отечественной экономики и быть конкурентоспособным на рынке труда.

Концепция программы:

В ней отражены особенности целей образовательной подготовки бакалавров в области гостиничного дела, обладающих инновационным мышлением, способных быстро реагировать на изменения внешних условий функционирования рынка гостиничных услуг, применять на практике современные технологии и методы по разработке и внедрению новых технологий работы гостиничной индустрии для улучшения качества предоставления услуг, способных применять инновационные технологии обслуживания клиентов в гостиничной индустрии. ООП ориентирована на профессиональный социальный заказ посредством формирования особых компетенций (общекультурных, профессиональных), связанных с необходимыми видами производственно-технологической деятельности, скорректированных с учетом требований работодателей, отраженных в протоколах согласования.

В связи с этим реализация разработанной основной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело, формирующей общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в области туризма, является актуальной, теоретически и практически значимой в подготовке бакалавров по направлению «Гостиничное дело».

Цели и задачи программы бакалавров:

подготовить бакалавров, обладающих широким кругозором, совокупностью знаний и компетенций для успешной работы в технологической деятельности в сфере гостиничной индустрии, в условиях быстро меняющейся внешней среды.

1.3.2 Срок освоения ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Нормативный срок освоения ООП - 5 лет (заочная форма обучения).

1.3.3 Трудоемкость ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Трудоемкость ООП по заочной форме обучения за учебный год равна 48 зачетным единицам.

Трудоемкость ООП по заочной форме обучения за весь срок обучения составляет 240 зачетных единиц.

1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об общем среднем образовании или о среднем профессиональном образовании.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности по программе подготовки

прикладного бакалавриата 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 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по программе подготовки «прикладной бакалавриат», по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность»** должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности программы подготовки «прикладной бакалавриат»:

производственно-технологическая:

- 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 Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВО

В результате освоения программы прикладного бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу прикладного бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу прикладного бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом

основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

Выпускник, освоивший программу прикладного бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая:

готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2).

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ООП представлена в приложении 1 и 2.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его программы; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Годовой календарный учебный график

Годовой календарный учебный график представлен в приложении 3 к ООП.

4.2 Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план подготовки бакалавра представлен в приложении 4 к ООП.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы составлены согласно Положению ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 09.10.2017 "О рабочей программе дисциплины" и представлены в приложении 5 к ООП.

4.4 Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» раздел основной образовательной программы бакалавриата «**Практика**» является обязательным, и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на получение специальной подготовки обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, профессиональных и специальных компетенций обучающихся.

В Блок «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Типы производственной практики:

Технологическая практика.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

4.4.1 Учебная практика

Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа обучающегося. В случае ее наличия обучающимся предоставляется возможность: изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в соответствующей области знаний; участвовать в проведении научных исследований; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации по теме (заданию).

4.4.2 Программа производственной практики

Для проведения производственной и преддипломной практики студентов имеются специализированные аудитории, договора с предприятиями о прохождении студентами практики.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Ресурсное обеспечение ООП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 %.

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

Реализацию дисциплин ООП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки «Гостиничная деятельность» в ИТЛПМД осуществляет кафедра МТ, в составе которой имеется докторов наук 3,74 % от числа преподавателей. Общая остепененность преподавателей кафедры 81,30 %. Все преподаватели кафедры МТ имеют базовое образование по профилю читаемых дисциплин.

Для проведения:

- лекционных занятий имеются аудитории, оснащенные современным оборудованием (мультипроекторы, NV, DVD, компьютеры и т.п.);
- практических занятий - компьютерные классы, специально оснащенные аудитории;
- лабораторных работ - лаборатории, оснащенные современным

оборудованием;

- самостоятельной учебной работы студентов – внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

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 примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки в вузе, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

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

6 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Воспитание студентов на ФТЛПМ ИТЛПМД ФГБОУ ВО КНИТУ осуществляется на основе органичного взаимодействия учебного и воспитательного процессов в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время.

Административный блок управления системой воспитательной работы в институте включает общее руководство со стороны директора института и Ученого Совета, а также управленческую ответственность за данный участок работы со стороны заместителя декана по воспитательной работе.

Воспитательная работа скоординирована в соответствии с концепцией и программой воспитательной работы КНИТУ, реализуется в соответствии с комплексным планом воспитательной работы, утверждаемым на Ученом Совете ИТЛПМД.

Ведущими звеньями реализации программ воспитания (общеинститутских, факультетских, кафедральных) являются деканы, заместители деканов по воспитательной работе, кураторы академических групп, руководители творческих и спортивных коллективов, деятельность которых определяется соответствующими положениями. С учетом и использованием специфики образовательных подразделений института в системе воспитательной работы (факультет, кафедра) составлены календарно - тематические планы.

Содержание воспитательной работы в нашем институте определяется 9-ю основными направлениями, что позволяет осуществлять целостное воспитание личности студента, избегать формализации воспитательной работы, соединить обучение и воспитание в целостный педагогический процесс, ввести в него четкие организационные рамки, придать ему системность, планомерность и целенаправленность.

Таковыми направлениями являются:

адаптация студентов 1 курса; профессионально-творческое и трудовое воспитание; усовершенствование деятельности студенческого самоуправления в институте; формирование и пропаганда здорового образа жизни, профилактика социально-негативных явлений в студенческой среде;

гражданско-патриотическое и интернациональное воспитание; нравственно-эстетическое воспитание; экологическое воспитание; правовое воспитание; семейно-бытовое воспитание.

Студенческое самоуправление в институте представлено Союзом студентов и аспирантов ИТЛПМД (общий координационный орган студенческого самоуправления), студенческим профкомом, студенческими

советах факультетов, студенческим клубом, спортивным клубом. ССИА с – молодежное общественное объединение, занимающееся реализацией социально значимых программ и поддержкой инициатив студенческой молодежи.

Значительными результатами являются победы студентов ФТЛПМ ИТЛПМД в республиканских, всероссийских и международных конкурсах, смотрах и фестивалях.

В целях профилактики употребления психоактивных веществ в институте ведет работу комиссия по профилактике наркомании, алкоголизма и табакокурения среди студентов. Комиссией утверждена программа по профилактике употребления психоактивных веществ и концепция оздоровительной политики в ИТЛПМД. В рамках программы проводятся учебные курсы, антинаркотические и антикоррупционные акции, круглые столы, концертные программы.

Комплексный план здоровья сберегающих профилактических мероприятий ФТЛПМ ИТЛПМД утверждается на Ученом Совете.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП бакалавриата осуществляется в соответствии с:

Уставом ФГБОУ ВО КНИТУ;

Положением от 24.03.2014 "О проведении зачетов и экзаменов в ФГБОУ ВПО «КНИТУ»"

Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 04.09.2017 "О балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса"

Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 25.12.2017 "О государственной итоговой аттестации по образовательным программам бакалавриата, специалитета и магистратуры.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и для итоговой (государственной итоговой) аттестации. ФОС разрабатывается в соответствии с Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 09.10.2017 "О фонде оценочных средств по дисциплине (модулю) в ФГБОУ ВО «КНИТУ»"

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы). Государственный экзамен вводится по усмотрению вуза. Для бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» государственный экзамен не предусмотрен.

Требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской работы, а также требования к государственному экзамену (при наличии) определяются высшим учебным заведением

Программа итоговой государственной аттестации выпускника составляется в соответствии с Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 25.12.2017 "О государственной итоговой аттестации по образовательным программам бакалавриата, специалитета и магистратуры."

8 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

8.1 Для контроля и обеспечения высокого качества всех видов учебной деятельности ОПП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» периодически зав. кафедрой и наиболее компетентные преподаватели осуществляют проверку качества проводимых занятий преподавателей с последующим написанием отзывов и рассмотрением их на заседаниях кафедр.

8.2 Преподаватели, не менее 1 раза в три года, обязаны пройти один из видов повышения своей квалификации с написанием отчета.

8.3 За срок реализации ООП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело преподаватель должен иметь научные и методические публикации, количество и уровень которых определяются не ниже требований вуза при проведении аттестации научно-педагогических работников и прохождении их по конкурсу.

8.4 Для текущего контроля качества обучения бакалавров обеспечиваются рейтинговая система оценки текущих знаний, результаты которой учитываются и фиксируются в экзаменационных ведомостях.

8.5 Результаты различных видов деятельности кафедры МТ, уровень ее

материального развития оценивается в виде ежегодного «Интегрированного отчета».

8.6 Оценка качества подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» осуществляется путем включения представителей работодателей в состав Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ООП ВО и МАТРИЦА ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

1	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.1	Философия
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.17	История гостеприимства
	Б1.В.ДВ.1.1	Культурология
	Б1.В.ДВ.1.2	Культурно-исторические центры мира
	Б1.В.ДВ.2.1	Обычаи и традиции народов мира
	Б1.В.ДВ.2.2	Религии народов мира
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.16	Маркетинг гостиничного предприятия
	Б1.В.ОД.3	Экономика
	Б1.В.ОД.14	Проектирование процесса оказания услуг
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.5	Основы социального государства
	Б1.В.ОД.1	Правоведение
	Б1.В.ОД.8	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.Б.4	Русский язык и культура речи
	Б1.Б.20	Иностранный язык (второй)
	Б1.В.ОД.11	Межкультурная и профессиональная коммуникация на иностранном языке
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

6	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.11	Психология делового общения
	Б1.Б.12	Психологический практикум
	Б1.В.ОД.5	Страноведение
	Б1.В.ОД.16	Сервисология (Человек и его потребности)
	Б1.В.ОД.18	Мировая культура и искусство
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
7	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.6	Высшая математика
	Б1.Б.7	Экология
	Б1.Б.13	Профессиональная этика и этикет
	Б1.В.ОД.2	Социология
	Б1.В.ОД.4	Организация учебной деятельности
	Б1.В.ОД.6	География
	Б1.В.ОД.12	Актуальные проблемы развития гостиничной индустрии
	Б1.В.ОД.13	Введение в специальность
8	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
9	Б1.Б.22	Физическая культура и спорт
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
10	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
11	ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта
	Б1.Б.8	Информатика
	Б1.Б.9	Информационные технологии в гостиничной деятельности
	Б1.В.ДВ.3.1	Коммуникативные технологии в гостиничном деле
	Б1.В.ДВ.3.2	Глобальные и локальные сети бронирования
	Б1.В.ДВ.4.1	Документооборот в гостиничном бизнесе
	Б1.В.ДВ.4.2	Информационные системы и базы данных
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОПК-2	способностью организовывать работу исполнителей
12	Б1.Б.15	Гостиничный менеджмент
	Б1.В.ОД.15	Управлением персоналом

	БЗ.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
12	ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
	Б1.Б.19	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
	Б1.В.ОД.8	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.8.1	Управление качеством услуг в гостиничной деятельности
	Б1.В.ДВ.8.2	Обеспечение качества услуг на объектах сервиса
	Б2.П.1	Производственная практика (технологическая)
	БЗ.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
13	ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
	Б1.Б.7	Экология
	Б1.Б.10	Сервисная деятельность
	Б1.Б.16	Маркетинг гостиничного предприятия
	Б1.В.ОД.1	Правоведение
	Б1.В.ОД.2	Социология
	Б1.В.ОД.3	Экономика
	Б1.В.ОД.5	Страноведение
	Б1.В.ОД.6	География
	Б1.В.ОД.8	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.9	Введение в научные методы исследования в гостиничной деятельности
	Б1.В.ОД.10	Технические средства и оборудование гостиничных предприятий
	Б1.В.ОД.12	Актуальные проблемы развития гостиничной индустрии
	Б1.В.ОД.13	Введение в специальность
	Б1.В.ОД.17	История гостеприимства
	Б1.В.ОД.18	Мировая культура и искусство
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б1.В.ДВ.1.1	Культурология
	Б1.В.ДВ.1.2	Культурно-исторические центры мира
	Б1.В.ДВ.2.1	Обычаи и традиции народов мира
	Б1.В.ДВ.2.2	Религии народов мира
	Б1.В.ДВ.5.1	Экологическая безопасность в гостинице
	Б1.В.ДВ.5.2	Основы страховой деятельности в индустрии гостеприимства
	Б1.В.ДВ.6.1	Производственные технологии в гостиничной деятельности
	Б1.В.ДВ.6.2	Организация обслуживания в сфере гостиничного сервиса
	Б1.В.ДВ.9.1	Материаловедение в гостиничном хозяйстве
	Б1.В.ДВ.9.2	Дизайн интерьеров
	Б1.В.ДВ.11.1	Инновационные технологии гостиничного обслуживания
	Б1.В.ДВ.11.2	Клиентоориентированный подход к организации гостиничного обслуживания
	Б2.П.1	Производственная практика (технологическая)
	Б2.П.2	Преддипломная практика
	БЗ.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
14	ПК-2	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий
	Б1.Б.9	Информационные технологии в гостиничной деятельности
	Б1.Б.14	Организация гостиничного дела
	Б1.Б.17	Технологии гостиничной деятельности
	Б1.Б.18	Проектирование гостиничной деятельности
	Б1.В.ОД.4	Организация учебной деятельности

Б1.В.ОД.7	Компьютерная графика
Б1.В.ОД.11	Межкультурная и профессиональная коммуникация на иностранном языке
Б1.В.ОД.14	Проектирование процесса оказания услуг
Б1.В.ОД.15	Управлением персоналом
Б1.В.ОД.16	Сервисология (Человек и его потребности)
Б1.В.ДВ.3.1	Коммуникативные технологии в гостиничном деле
Б1.В.ДВ.3.2	Глобальные и локальные сети бронирования
Б1.В.ДВ.4.1	Документооборот в гостиничном бизнесе
Б1.В.ДВ.4.2	Информационные системы и базы данных
Б1.В.ДВ.7.1	Технология организации культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии
Б1.В.ДВ.7.2	Технология организации экскурсионного обслуживания
Б1.В.ДВ.8.1	Управление качеством услуг в гостиничной деятельности
Б1.В.ДВ.8.2	Обеспечение качества услуг на объектах сервиса
Б1.В.ДВ.10.1	Международный протокол
Б1.В.ДВ.10.2	Логистика гостиничного предприятия
ФТД.1	Патентование
ФТД.2	Управление проектами
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
Б2.П.1	Производственная практика (технологическая)
Б2.П.2	Преддипломная практика
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Матрица компетенций и составных частей ООП

Индекс Наименование Каф Формируемые компетенции

Б1	Дисциплины (модули)		ОК-1 ПК-1	ОК-2 ПК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
Б1.Б.1	Философия	68	ОК-1											
Б1.Б.2	Иностранный язык	17	ОК-5											
Б1.Б.3	История	11	ОК-2											
Б1.Б.4	Русский язык и культура речи	35	ОК-5											
Б1.Б.5	Основы социального государства	42	ОК-4											
Б1.Б.6	Высшая математика	9	ОК-7											
Б1.Б.7	Экология	15	ОК-7	ПК-1										
Б1.Б.8	Информатика	19	ОПК-1											
Б1.Б.9	Информационные технологии в гостиничной деятельности	29	ОПК-1	ПК-2										
Б1.Б.10	Сервисная деятельность	29	ПК-1											
Б1.Б.11	Психология делового общения	48	ОК-6											
Б1.Б.12	Психологический практикум	48	ОК-6											
Б1.Б.13	Профессиональная этика и этикет	29	ОК-7											
Б1.Б.14	Организация гостиничного дела	29	ПК-2											
Б1.Б.15	Гостиничный менеджмент	30	ОПК-2											
Б1.Б.16	Маркетинг гостиничного предприятия	30	ОК-3	ПК-1										
Б1.Б.17	Технологии гостиничной деятельности	29	ПК-2											
Б1.Б.18	Проектирование гостиничной деятельности	29	ПК-2											
Б1.Б.19	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	29	ОПК-3											
Б1.Б.20	Иностранный язык (второй)	17	ОК-5											

Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-9	
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	21	ОК-8	
Б1.В.ОД.1	Правоведение	42	ОК-4	ПК-1
Б1.В.ОД.2	Социология	10	ОК-7	ПК-1
Б1.В.ОД.3	Экономика	80	ОК-3	ПК-1
Б1.В.ОД.4	Организация учебной деятельности	29	ОК-7	ПК-2
Б1.В.ОД.5	Страноведение	29	ОК-6	ПК-1
Б1.В.ОД.6	География	29	ОК-7	ПК-1
Б1.В.ОД.7	Компьютерная графика	19	ПК-2	
Б1.В.ОД.8	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	42	ОК-4	ОПК-3 ПК-1
Б1.В.ОД.9	Введение в научные методы исследования в гостиничной деятельности	29	ПК-1	
Б1.В.ОД.10	Технические средства и оборудование гостиничных предприятий	29	ПК-1	
Б1.В.ОД.11	Межкультурная и профессиональная коммуникация на иностранном языке	29	ОК-5	ПК-2
Б1.В.ОД.12	Актуальные проблемы развития гостиничной индустрии	29	ОК-7	ПК-1
Б1.В.ОД.13	Введение в специальность	29	ОК-7	ПК-1
Б1.В.ОД.14	Проектирование процесса оказания услуг	29	ОК-3	ПК-2
Б1.В.ОД.15	Управлением персоналом	16	ОПК-2	ПК-2
Б1.В.ОД.16	Сервисология (Человек и его потребности)	29	ОК-6	ПК-2
Б1.В.ОД.17	История гостеприимства	29	ОК-2	ПК-1
Б1.В.ОД.18	Мировая культура и искусство	29	ОК-6	ПК-1
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-8	ПК-1
Б1.В.ДВ.1.1	Культурология	11	ОК-2	ПК-1
Б1.В.ДВ.1.2	Культурно-исторические центры	29	ОК-2	ПК-1

	мира			
Б1.В.ДВ.2.1	Обычаи и традиции народов мира	29	ОК-2	ПК-1
Б1.В.ДВ.2.2	Религии народов мира	29	ОК-2	ПК-1
Б1.В.ДВ.3.1	Коммуникативные технологии в гостиничном деле	29	ОПК-1	ПК-2
Б1.В.ДВ.3.2	Глобальные и локальные сети бронирования	29	ОПК-1	ПК-2
Б1.В.ДВ.4.1	Документооборот в гостиничном бизнесе	29	ОПК-1	ПК-2
Б1.В.ДВ.4.2	Информационные системы и базы данных	19	ОПК-1	ПК-2
Б1.В.ДВ.5.1	Экологическая безопасность в гостинице	29	ПК-1	
Б1.В.ДВ.5.2	Основы страховой деятельности в индустрии гостеприимства	29	ПК-1	
Б1.В.ДВ.6.1	Производственные технологии в гостиничной деятельности	29	ПК-1	
Б1.В.ДВ.6.2	Организация обслуживания в сфере гостиничного сервиса	29	ПК-1	
Б1.В.ДВ.7.1	Технология организации культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии	29	ПК-2	
Б1.В.ДВ.7.2	Технология организации экскурсионного обслуживания	29	ПК-2	
Б1.В.ДВ.8.1	Управление качеством услуг в гостиничной деятельности	29	ОПК-3	ПК-2
Б1.В.ДВ.8.2	Обеспечение качества услуг на объектах сервиса	29	ОПК-3	ПК-2
Б1.В.ДВ.9.1	Материаловедение в гостиничном хозяйстве	29	ПК-1	
Б1.В.ДВ.9.2	Дизайн интерьеров	12	ПК-1	
Б1.В.ДВ.10.1	Международный протокол	29	ПК-2	
Б1.В.ДВ.10.2	Логистика гостиничного предприятия	26	ПК-2	
Б1.В.ДВ.11.1	Инновационные технологии гостиничного обслуживания	29	ПК-1	

Б1.В.ДВ.11.2	Клиентоориентированный подход к организации гостиничного обслуживания	29	ПК-1											
Б2	Практики		ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-3	ПК-1	ПК-2				
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)		ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ПК-2						
Б2.П.1	Производственная практика (технологическая)		ОПК-3	ПК-1	ПК-2									
Б2.П.2	Преддипломная практика		ПК-1	ПК-2										
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-1 ПК-1	ОК-2 ПК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена													
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		ОК-1 ПК-1	ОК-2 ПК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		ОК-1 ПК-1	ОК-2 ПК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
ФТД	Факультативы		ПК-2											
ФТД.1	Патентоведение	31	ПК-2											
ФТД.2	Управление проектами	26	ПК-2											

Учебный график ООП по направлению 43.03.03.

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март			30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август						
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31		
	1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16		17	18	19		20	21	22		23	24	25		26	27	28		29	30	31	32	33	34	35	36		37	38	39		40	41	42	43	44	45	46
I																		=		Э	Э	К	К															Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II																		=		Э	Э	К	К																Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К		
III																		=		Э	Э	К	К																	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV																		=		Э	Э	К	К																	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
V																		=																			П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	37	37	37	37	29 1/2	177 1/2
Э	Экзаменационные сессии	3	3	3	3	1 1/2	13 1/2
У	Учебная практика		4	4			8
П	Производственная практика				4	4	8
Д	Выпускная квалификационная работа					6	6
К	Каникулы	11	7	7	7	10	42
Итого		51	51	51	51	51	255
Студентов							
Групп							