

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора



В.И. Колмаков

2017 г.

**Образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль) подготовки

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

прикладной бакалавриат

Красноярск 2017

Образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата)

И. о. директора Торгово-экономического института

Ю.Л. Александров

Заведующий выпускающей кафедрой технологии и организации общественного питания

Т.Л. Камоза

Руководитель группы разработчиков ОП /заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

Т.Л. Камоза

Разработчик(и):

профессор кафедры ТООП, О.А. Яброва

доцент кафедры ТООП, Т.А. Балябина

доцент кафедры ТООП, О.М. Сергачева

доцент кафедры ТООП, Т.Н. Сафронова

Представитель работодателя
АО «Гостиница Октябрьская»,
председатель совета директоров
АО «Гостиница Октябрьская» 08.11.17 Р. А. Кутузов



ОП ВО обсуждена и принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания от « 10 » ноября 2017 года, протокол № 3

ОП ВО обсуждена и принята на заседании Ученого совета Торгово-экономического института от « 21 » ноября 2017 года, протокол № 9

1 Общие положения

1.1. Цель, реализуемая ОП ВО.

Цель образовательной программы бакалавриата направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль 43.03.03.02.01 Ресторанное дело состоит в подготовке бакалавров, способных осуществлять производственно-технологическую, организационно-управленческую, сервисную деятельность, связанные с предоставлением гостиничных и ресторанных услуг для решения практических задач исходя из потребностей регионального рынка труда.

В области воспитания целью ОП ВО является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, самоорганизации, самообразованию, трудолюбию, ответственности, гражданственности, умению работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

1.2 Задачи, реализуемые ОП ВО состоят в приобретении студентами навыков:

- приобретение бакалаврами навыков использования нормативной, технической и технологической документации в условиях функционирования гостиниц и других средств размещения.

- формирование способности осуществлять поиск, обработку и анализ новейших достижений в области индустрии гостеприимства и умения использовать их в своей практической деятельности.

- формирование умений и навыков для организации эффективной деятельности на всех этапах технологического цикла формирования гостиничного продукта.

- приобретение умений и навыков, необходимых при взаимодействии с потребителями и заинтересованными сторонами при реализации деятельности гостиниц и других средств размещения.

- формирование необходимых компетенций для осуществления контроля и определения оценки эффективности деятельности функциональных подразделений гостиниц.

- формирование умений и навыков разработки алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.

1.3 Нормативные документы для разработки образовательной программы.

Перечень нормативной правовой базы, на основе которой разрабатывается данная образовательная программа:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015 г. №1432;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»;
- Документы ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» регламентирующие образовательный процесс в Университете;
- Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282 н.

1.4 Общая характеристика

1.4.1 Выпускнику ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль 43.03.03.02.01 Ресторанное дело присваивается квалификация – бакалавр.

1.4.2 Срок освоения ОП ВО

Срок освоения ОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года.

1.4.3 Трудоемкость освоения студентом ОП ВО

Трудоемкость освоения студентом данной ОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению, и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО.

Объем программы бакалавриата по очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

1.4.4. При реализации ОП ВО по данному направлению подготовки электронное обучение и дистанционные образовательные технологии не применяются.

1.4.5 Реализация ОП ВО по данному направлению подготовки в сетевой форме не производится.

1.4.6 Реализация ОП ВО по данному направлению подготовки осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

1.4.7 Реализация ОП ВО не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

1.5 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы

Приём на первый курс осуществляется в рамках контрольных цифр приёма граждан на обучение за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и по договорам об образовании, заключаемым при приеме на обучение за счёт средств физических и (или) юридических лиц.

Приём на обучение по программам бакалавриата (за исключением приёма лиц, имеющих право на приём на обучение без вступительных испытаний) проводится на конкурсной основе:

- на базе среднего общего образования – на основании оцениваемых по стобальной шкале результатов единого государственного экзамена (далее – ЕГЭ), которые признаются в качестве результатов вступительных испытаний;
- на базе среднего профессионального или высшего образования (далее – профессиональное образование) – по результатам вступительных испытаний, форма и перечень которых определяются Университетом.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы

2.1 Область профессиональной деятельности.

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки область профессиональной деятельности бакалавра включает формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

Выпускники образовательной программы могут работать на предприятиях в сфере гостиничного бизнеса: администратором гостиницы, руководителем номерного фонда, руководителем службы бронирования, руководителем службы питания, менеджером ресторана.

2.2 Объекты профессиональной деятельности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу 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.

Видами профессиональной деятельности бакалавра являются:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- сервисная.

2.4 Задачи профессиональной деятельности.

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр» готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологической деятельности:

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;

организационно-управленческой деятельности:

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;

сервисной деятельности:

обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;

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

выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей;

соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений.

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения данной ОП ВО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической

	культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
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
ОПК-2	способностью организовывать работу исполнителей
ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-2	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий
ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
ПК-6	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
ПК-7	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ПК-8	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
ДПК-1	готовность к освоению теоретических основ проектирования гостиниц и других средств размещения на основе применения

	современных технологий и методов проектирования
ДПК-2	способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения
ДПК-3	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения
ДПК-4	готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей