

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет»  
*Институт географии*

Утверждено:  
решением ученого совета  
Университета  
протокол № 6  
от «27» апреля 2021 г.

**Характеристика основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования**

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль  
«Гостинично-ресторанная деятельность»

Наименование выбранных профессиональных стандартов

33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц  
33.008 Руководитель предприятия питания

Квалификация

**Бакалавр**

Форма обучения  
очная, заочная

Барнаул 2020

## ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЙ ОПОП

### Визирование ОПОП для исполнения в очередном учебном году

ОПОП актуализирована для исполнения в 2023-2024 учебном году в соответствии с Приказом Минобрнауки России № 208 от 27 февраля 2023 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты».

Внесены следующие изменения и дополнения:

- изменена формулировка УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

-изменена формулировка п 4.1: Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» учебного плана 2023 года набора включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

### Визирование ОПОП для исполнения в очередном учебном году

ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022 – 2023 учебном году на заседании ученого совета ИНГЕО, протокол № 11 от « 25 » июня 2021 г.

Внесены следующие изменения и дополнения:

Скорректированы формулировки компетенций в соответствии с Приказом Минобрнауки России "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты" № 1456 от 26.11.2020 (зарегистрировано Минюстом России 27 мая 2021 г.)

### Визирование ОПОП для исполнения в очередном учебном году

ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ учебном году на заседании ученого совета института, протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Внесены следующие изменения и дополнения:

---

---

### Визирование ОПОП для исполнения в очередном учебном году

ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ учебном году на заседании ученого совета института, протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Внесены следующие изменения и дополнения:

---

---

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Назначение ОПОП
- 1.2. Нормативно-правовая база разработки ОПОП
- 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

### **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

- 2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников
- 2.2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника
- 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

### **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

- 3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
- 3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
- 3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

### **4. СОДЕРЖАНИЕ ОПОП**

- 4.1. Учебный план
- 4.2. Календарный учебный график
- 4.3. Программы дисциплин (модулей)
- 4.4. Программы практик
- 4.5. Программы ГИА
- 4.6. Рабочая программа воспитания

### **5. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП**

- 5.1. Учебно-методическое обеспечение ОПОП
- 5.2. Материально-техническое и информационное обеспечение ОПОП
- 5.3. Кадровые условия реализации ОПОП
- 5.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение ОПОП:

Цель ОПОП – освоение и формирование у обучающихся личностных качеств, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность» и практических навыков, достаточных для организации гостиничной и ресторанной индустрии, соответствующих общим тенденциям развития в данной сфере в России и мире, обеспечивая как фундаментальную подготовку, так и инструментальные знания, которые высоко ценят современные работодатели.

Преимущества и особенности ОПОП с точки зрения позиционирования на рынке образовательных услуг заключается в том, что профессиональное обучение заключается в соединении основных теоретических знаний с практической подготовкой на предприятиях гостинично-ресторанной сферы - ресторанах и кафе, объектах санаторно-курортной деятельности и отдыха, общественного питания, досуга и других объектах, связанных с формированием и реализацией гостиничного и ресторанного продукта в муниципалитетах районах Алтайского края и России, бюджетных, некоммерческих организациях, государственных корпорациях и фондах, общественных организациях.

Уникальность программы заключается в ее универсальности, интегрирующей управленческие, экономические решения в дальнейшей практической деятельности бакалавров в гостинично-ресторанной сфере, способствующих его востребованности на рынке труда, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; 33.008 Руководитель предприятия питания. Выпускники могут выполнять профессиональную деятельность в научно-исследовательских организациях, связанных с гостинично-ресторанной проблематикой; в органах власти и управления, связанных с данной сферой; осуществляющих проектную и аналитическую деятельность в сфере гостиничной индустрии.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: потребители услуг гостиничной индустрии и ресторанной отрасли; запросы, потребности и ключевые ценности потребителя, способные удовлетворить духовные, физические и иные потребности гостей, содействовать поддержанию их жизнедеятельности; организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной и ресторанной деятельности, другими средствами размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного и ресторанного продукта, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги; техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности; нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной и ресторанной деятельности.

## **1.2 Нормативно-правовая база для разработки ОПОП:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 года № 515;

- Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. №282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 Мая 2015г., регистрационный № 37395).

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. №281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

## **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП**

УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПС – профессиональный стандарт

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

### 2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников

*Квалификация, присваиваемая выпускнику – бакалавр*

*Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность: **33 Сервис, оказание услуг населению** (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности общественного питания).*

*Типы задач профессиональной деятельности выпускников: организационно-управленческий; проектный*

*Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: Гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.*

### 2.2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В.01.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В.03.6	6
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В.01.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В.03.6	6

### 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
<b>33 Сервис, оказание услуг населению</b> (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности общественного питания).	Организационно-управленческий	Осуществление планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		Реализация и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания с применением современных информационных и коммуникационных технологий.	Гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;
	Проектный	Проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	Гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>Системное и критическое мышление</b>	УК – 1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории.</p> <p>УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения, поставленной задачи по различным типам запросов.</p> <p>УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>
<b>Разработка и реализация проектов</b>	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	<p>УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач.</p> <p>УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей, соответствующих информационных (справочных правовых) систем.</p> <p>УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач.</p>



<b>Командная работа и лидерство</b>	УК – 3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, существенные характеристики и типологию лидерства.</p> <p>УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командных задач, презентуя профессиональные задачи.</p> <p>УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.</p>
<b>Коммуникация</b>	УК – 4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения.</p> <p>УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки.</p> <p>УК-4.3. Создает устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи.</p> <p>УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.</p>
<b>Межкультурное взаимодействие</b>	УК – 5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира.</p> <p>УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности.</p> <p>УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.</p> <p>УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.</p>

<b>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</b>	УК – 6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента.</p> <p>УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути.</p> <p>УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально- психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p> <p>УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>
	УК – 7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.</p> <p>УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.</p> <p>УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.</p> <p>УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<b>Безопасность жизнедеятельности</b>	УК – 8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности	УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения

	для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности. УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.
<b>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</b>	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Знает базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения домохозяйств и его субъектов; ресурсные ограничения экономического развития и особенности циклического развития рыночной экономики; понятие общественных благ, роль государства в их обеспечении и возможностях их получения домохозяйствами, основы функционирования финансовых рынков и принятия домохозяйствами инвестиционных решений, УК-9.2. Умеет использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов функционирования домохозяйств; искать и собирать финансовую и экономическую информацию для принятия обоснованных решений; анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере экономики домохозяйства; оценивать процентные, кредитные, курсовые, рыночные, операционные, общеэкономические, политические риски неблагоприятных экономических и политических событий для экономики домохозяйства; решать типичные задачи, связанные с личным финансовым планированием. УК-9.3. Владеет методами оценки будущих доходов и расходов домохозяйства, сравнение условий различных финансовых продуктов и условий инвестирования личных доходов; навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования.
<b>Гражданская позиция</b>	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и	УК-10.1. Знает основные понятия экстремизма, терроризма, коррупционного поведения, их основные признаки, актуальные направления государственной политики в сфере противодействия экстремизму, терроризму, коррупции; о негативных последствиях, наступающих в случае привлечения к ответственности за подобные нарушения.

	противодействовать им в профессиональной деятельности.	УК-10.2. Умеет критически оценивать и выбирать правомерные инструменты формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, в том числе в профессиональной деятельности.
--	--	--

### 3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Умеет выбирать технологические новации и программное обеспечение при решении профессиональных задач. ОПК-1.3. Владеет навыками решения профессиональных задач с использованием современного программного обеспечения.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Умеет подобрать методы и приемы управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг отечественными и международными стандартами в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Знает методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов. ОПК-4.2. Владеет навыками мониторинга и инструментами продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Умеет разрабатывать план продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Владеет навыками расчёта показателей экономической эффективности профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно- правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.3 Владеет навыками работы с документооборотом организации сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с нормативными требованиями.
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. Знает нормы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Умеет осуществлять соблюдение требований заинтересованных сторон на основании и выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.3. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК - 8.1. Знает современные информационные технологии, используемые для решения задач профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК- 8.2. Умеет применять современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач ОПК - 8.3. Владеет навыками использования технологических новаций, специализированных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания
---	--	--

### 3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Область профессиональной деятельности	Тип задачи профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Обобщённая трудовая функция / Трудовая функция	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности общественного питания).	Организационно-управленческий	Осуществление планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.	<p><i>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса / В.01.6</i></p> <p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><i>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ В.01.6</i></p> <p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	<p>ПК-1.1. Знает основные цели и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. Умеет осуществлять оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных и трудовых ресурсах.</p> <p>ПК-1.3. Владеет навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		Обеспечение контроля и оценки эффективности	<p><i>Управление текущей деятельностью</i></p>		

		<p>деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p><b>департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса/ В.03.6</b> Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		<p>Применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p><b>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/В.03.6</b> Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><b>ПК-3.</b> Владеет технологиями обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.</p>	<p>ПК-3.1. Знает специфику услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий и документов ПК-3.2. Умеет применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающие требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.</p>
		<p>Обеспечение качества обслуживания и стандартизации</p>	<p><b>Управление текущей деятельностью департаментов</b></p>	<p><b>ПК-4.</b> Способен обеспечить формирование и внедрение</p>	<p>ПК-4.1. Знает особенности разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне</p>



		услуг сферы гостеприимства и общественного питания	<i>(служб, отделов) гостиничного комплекса/ В.03.6</i> Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	подразделения организации избранной сферы деятельности. ПК-4.2. Способен обосновать необходимость внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы. ПК-4.3. Владеет навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.
	Проектный	Проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса/ В.03.6</i> Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<b>ПК-5</b> Способен проектировать продукт и услуги в сфере профессиональной деятельности	ПК-5.1. Знает основные элементы, цели и задачи проекта, технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности. ПК-5.2. Умеет обосновать выбор элементов, целей и задач при проектировании в организациях избранной сферы профессиональной деятельности ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов, направленных на развитие организаций сферы профессиональной деятельности

## **4. СОДЕРЖАНИЕ ОПОП**

### **4.1. Учебный план**

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебный план очной и заочной форм обучения состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»: включает дисциплины (модули), относящиеся к обязательной части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Обязательная часть Блока 1 «Дисциплины (модули)» состоит из модулей: «Социально-гуманитарный», «Коммуникативно-деятельностный», «Физическая культура и здоровье», Общепрофессиональный модуль «Сервис и туризм», Базовый профессиональный модуль "Гостиничное дело". Объем и содержание модулей определяется с учётом ОПОП.

В блок 1, в том числе входят дисциплины по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, дисциплины по физической культуре и спорту.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, состоит из обязательных модулей и модулей по выбору обучающегося.

Блок 2 «Практика» включает учебные и производственные практики (далее вместе - практики), относящиеся к обязательной части программы.

Типы учебной практики: ознакомительная практика. Типы производственной практики: проектно-технологическая практика, организационно-управленческая практика, преддипломная практика.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

В случае наличия контингента лиц с ОВЗ и инвалидов по их заявлению предоставляется возможность обучения по образовательной программе, адаптированной с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Учебный план является составляющей ОПОП, электронная версия размещена на сайте в разделе обязательных сведений об образовательной организации.

### **4.2. Календарный учебный график**

Образовательный процесс по образовательной программе разделяется на учебные годы (курсы). По заявлению обучающегося ему предоставляются каникулы после прохождения итоговой (государственной итоговой) аттестации.

В календарном учебном графике, утверждаемом ежегодно, указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Календарный учебный график на текущий учебный год размещается на сайте в разделе обязательных сведений об образовательной организации.

### **4.3. Программы дисциплин (модулей)**

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

наименование дисциплины (модуля);  
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 или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;  
содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;  
перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);  
фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);  
перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);  
перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);  
методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);  
перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);  
описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).  
Рабочие программы дисциплин (модулей) размещаются на сайте в разделе обязательных сведений об образовательной организации.

#### **4.4. Программы практик**

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике, входящий в состав рабочей программы практики, оформляется в виде приложения к ней, и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рабочие программы практик размещаются на сайте в разделе обязательных сведений об образовательной организации.

Фонды оценочных средств по практикам размещены в ЭИОС АлтГУ.

#### **4.5. Программы ГИА**

Государственная итоговая аттестация выпускника ОПОП является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме. Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность»

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Проведение государственного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ осуществляется в сроки, установленные графиком учебного процесса университета.

Государственный экзамен проводится по дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Во время проведения экзамена выпускник должен, опираясь на полученные знания, умения и сформированные компетенции, демонстрировать способности, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, профессионально излагать информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

В состав экзаменационных билетов государственного экзамена входят два теоретических вопроса и одна практико-ориентированная задача.

Итоговая оценка формируется в соответствии с критериями оценивания ответа выпускника на государственном экзамене, указанных в программе ГИА.

Требования к ВКР определяются ФГОС ВО в части требований к итоговой государственной аттестации выпускника и квалификацией. Тематика ВКР разрабатывается кафедрами, осуществляющими реализацию основной образовательной программы, а также предлагается органами государственного и муниципального управления, работодателями. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Материал для выпускной квалификационной работы (ВКР), как правило, собирается и обрабатывается студентом на протяжении всего периода обучения, поэтапно углубляются уровни знаний и навыков в ходе прохождения практик. Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную и логически завершенную научно-исследовательскую работу, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится бакалавр.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Программа ГИА и фонды оценочных средств размещаются на сайте в разделе обязательных сведений об образовательной организации.

#### **4.6. Рабочая программа воспитания**

Воспитательная работа по ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность» осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно-пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе разработанной и утверждённой «Рабочей программы воспитания в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Алтайский государственный университет» (приказ ректора № 370/п от «02» апреля 2021г.) (далее – Рабочая программа воспитания).

Целеполагающей основой воспитательной деятельности при реализации ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность» является содействие развитию социальной, профессиональной и культурной компетентности обучающихся, развитию личности, способной к самостоятельному жизненному выбору, уважающей права и свободы других людей, способной осуществлять конструктивное социальное взаимодействие, в том числе путем создания соответствующих условий. При планировании воспитательной работы обучающихся при реализации ОПОП Гостиничное дело основными принципами являются:

1. Воспитательная работа, осуществляемая во время учебного процесса, является составляющей частью университетской среды, а её результаты формулируются в терминах универсальных и общепрофессиональных компетенций ФГОС по направлению подготовки Гостиничное дело.

Дисциплины Университетского ядра, формирующие универсальные компетенции, предполагают деятельностное освоение ролей (профессиональных, социальных) на основе критического и системного мышления, навыков командной работы, коммуникативных компетенций, понимания принципов и методов проектной деятельности и т.п., реализуются в рамках единой комплексной системы воспитания студентов и социокультурной развивающей среды, отвечающей по содержанию, формам и методам деятельности требованиям государственной политики в области образования и воспитания молодёжи.

Дисциплины «Общепрофессионального модуля» направлены на:

- сочетание профессиональной компетентности с овладением новейшими технологиями и практическими умениями, необходимыми для реализации профессиональных знаний в области гостиничного дела;
- формирование социально-личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- создание оптимальных условий для профессионально-личностного развития и самореализации, самоопределения и самосовершенствования.

2. Воспитательная работа, организуемая во внеучебное время, носит событийно-деятельностный характер, вариативна и ориентирована на добровольное самоопределение и свободу выбора обучающимися видов деятельности, предложенных в Рабочей программе воспитания, что, в свою очередь, обеспечивает:

- сохранение единства образовательного и воспитательного пространства, преемственности ступеней образовательной системы;
- достижение социальной консолидации и согласия в условиях роста социального, этнического, религиозного и культурного разнообразия нашего общества на основе формирования российской идентичности и общности всех граждан и народов России;

- формирование общего деятельностного базиса как системы универсальных действий, определяющих способность личности учиться, познавать, сотрудничать в познании и преобразовании окружающего мира.

«Рабочая программа воспитания в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Алтайский государственный университет», включая календарный план воспитательной работы, размещается на официальном сайте Университета в разделе обязательных сведений об образовательной организации.

План воспитательной и внеучебной работы Института Географии на текущий учебный год является неотъемлемой частью общеуниверситетского плана и утверждается приказом ректора как Приложение к данному общеуниверситетскому плану, размещается на сайте Института Географии.

## **5. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП**

### **5.1. Учебно-методическое обеспечение ОПОП**

Каждому обучающемуся по основной образовательной программе обеспечен доступ к изданиям периодической печати по профилю программы.

Каждому обучающемуся по основной образовательной программе обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости)

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

### **5.2. Материально-техническое и информационное обеспечение ОПОП**

Ресурсное обеспечение ОПОП подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность» формируется на основе требований к условиям реализации, определяемой ФГОС ВО с учетом действующей нормативно-правовой базы, с учетом особенностей, связанных с уровнем и профилем ОПОП.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, используются специальные помещения (учебные аудитории).

Для самостоятельной работы используются специальные помещения (учебные аудитории) и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

### **5.3. Кадровые условия реализации ОПОП**

Кадровое обеспечение ОПОП направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность», осуществляют кафедры институтов АлГУ. Выпускающей кафедрой является кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях. Кадровые условия реализации образовательной программы соответствуют требованиям п.4.4 ФГОС ВО.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Более 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Более 10 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (и имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Более 60 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности 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).

#### **5.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ОПОП.

**ВИЗЫ:**

Разработчики ОП

Прудникова Н.Г./

Игнатенко М.Н./

Руководитель ОПОП

Прудникова Н.Г./

Руководитель учебного  
структурного подразделения

Дунец А.Н./

**СОГЛАСОВАНО:**

АО «Гостиница Барнаул»

Представитель организации-работодателя

/Воронов С.Д

