

Образовательное учреждение профсоюзов
высшего образования

«Академия труда и социальных отношений»

Курганский филиал

Утверждено
на заседании
Ученого совета Курганского филиала
ОУП ВО «АТ и СО»
«28» сентября 2016 г.
Председатель Ученого совета
В.Г. Роговая



Основная образовательная программа
высшего образования

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», уровень высшего образования – бакалавриат, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г. № 1432. Зарегистрированный Минюстом России 12 января 2016г. №40540

Профили подготовки: «Гостиничная деятельность», «Ресторанная деятельность»

Квалификация (степень) - бакалавр

Нормативный срок освоения программы - 4 года (очная форма обучения)

Форма обучения - очная, заочная

Курган, 2016г.

1 Общие положения

Основная образовательная программа бакалавриата, реализуемая Курганским филиалом Образовательного учреждения профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений» по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением 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 практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1 Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность», «Ресторанная деятельность», реализуемой в Курганском филиале ОУП ВО «Академия труда и социальных отношений». Нормативно- правовую базу разработки ООП бакалавриата составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. №71 (далее - Типовое положение о вузе);

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» высшего образования (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г. № 1432;

- Положение о Курганском филиале ОУП ВО «Академия труда и социальных отношений»;

- Положение об организации и проведении практик обучающихся.

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

1.2.1 Цель (миссия) ООП

Миссия ООП - обеспечение комплексной и качественной подготовки квалифицированных конкурентоспособных специалистов в области технологии и организации гостиничного дела на основе формирования и развития профессиональных и личностных качеств, навыков и умений, необходимых будущему специалисту в сочетании с требованиями передовых инновационных технологий и организаций гостиничного дела.

Цель ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профили подготовки «Ресторанная деятельность», «Гостиничная деятельность» имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» является: развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбию, ответственности,

самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

В области обучения целью ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» является формирование общекультурных (универсальных): социально-личностных, общенаучных, инструментальных; общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

1.2.2 Срок освоения ООП бакалавриата

Срок освоения программы бакалавриата составляет 4 (четыре) года при очной форме обучения. При заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий срок обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год по заочной форме обучения не может составлять более 75 з.е.;

1.2.3 Трудоемкость ООП бакалавриата

Общая трудоемкость программы за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» составляет 240 зачетных единиц (208 недель по очной форме обучения) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, практики, итоговую государственную аттестацию и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ООП.

1.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент, поступающий на основную образовательную программу по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профили: «Гостиничная деятельность», «Ресторанная деятельность» должен иметь документ государственного образца о полном среднем (общем или профессиональном) образовании и, в соответствии с Правилами приема в Курганский филиал ОУП ВО «Академия труда и социальных отношений», сдать необходимые вступительные испытания и/или представить сертификат о сдаче Единого государственного экзамена (ЕГЭ). Правила приема ежегодно утверждаются решением Ученого совета ОУП ВО «Академия труда и социальных отношений». Список вступительных испытаний и необходимых документов определен Правилами приема в филиал.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профили: «Гостиничная деятельность», «Ресторанная деятельность»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;
- 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;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной и ресторанной 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 и деятельности предприятий общественного питания;
- результаты интеллектуальной деятельности.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Видами профессиональной деятельности бакалавра являются:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- сервисная;
- проектная;
- научно-исследовательская.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр должен быть готов к выполнению задач профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;
- формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;

- разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

- 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-управленческая деятельность:

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

- планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;

- координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

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

- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

сервисная деятельность:

- 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 персоналом гостиниц и других средств размещения кодекса профессиональной этики;

проектная деятельность:

- постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;

- проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

- проектирование инновационного гостиничного продукта;

научно-исследовательская деятельность:

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

- мониторинг гостиниц и других средств размещения;

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

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

3.1 Выпускник, освоивший программу 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 формах 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).

3.2 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общефессиональными 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).

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

производственно-технологическая деятельность:

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);

организационно-управленческая деятельность:

владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);

готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

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-5);

сервисная деятельность:

готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);

готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);

готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8);

научно-исследовательская деятельность:

способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);

готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

проектная деятельность:

готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования (ПК-12);

готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13);

готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14).

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

В соответствии с п.39 Типового положения о вузе и ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля;

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 Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях).

4.2 Учебный план подготовки бакалавра

6.1. В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

В базовых частях учебных циклов указан перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Базовая (обязательная) часть предусматривает изучение

следующих обязательных дисциплин: «История», «Философия», «Иностранный язык», «Основы социального государства» и «Русский язык и культура речи», «Математика», «Информатика», «Экология». «Сервисная деятельность», «Технология гостиничной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», а также предусматривает изучение дисциплин: «Организация гостиничного дела», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Психология делового общения», «Проектирование гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Иностранный язык (второй)».

В вариативных частях учебных циклов сформирован перечень и последовательность модулей и дисциплин с учетом рекомендаций ООП ВО. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет обучающемуся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

Основная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме более одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам ООП.

Перечень дисциплин вариативной части приводится в учебном плане.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

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

ООП содержит рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающихся.

4.4 Программы практик

В Блок 2 «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:

практика по получению профессиональных умений и опыта

профессиональной деятельности; технологическая практика;

педагогическая практика; научно-исследовательская работа. Способы

проведения производственной практики: стационарная; выездная.

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

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

4.4.1 Программы учебно-ознакомительной и учебно-теоретической практик

Цель практик

Целью учебно-ознакомительной и учебно-теоретической практик является формирование и закрепление первичных профессиональных знаний, умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки, а также приобретение организаторских навыков работы, а так же первичных навыков научно-исследовательской работы, ознакомление с особенностями деятельности предприятий гостиничного сервиса и общественного питания гостиничной сферы, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Задачи практик

Задачами являются:

- ознакомление с основными методами защиты производственного персонала и населения от возможности последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников в организации гостиничной сферы;

- ознакомление с правилами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, приобретение практических навыков эксплуатации теплового и холодильного оборудования, инвентаря и посуды;

- приобретение практических навыков организации гостиничной деятельности.

В процессе практик студенты знакомятся с достижениями научно-технического прогресса, направлениями научно - исследовательской работы на предприятии, участвуют в общественной жизни коллектива предприятия, получают навыки организационной деятельности в гостиничном бизнесе.

3. Место учебно-ознакомительной и учебно-теоретической практик в структуре ООП

Практики базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения таких дисциплин, как «Основы социального государства», «Русский язык и культура речи», «История кулинарного искусства», «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «Информатика», «Экология», «Безопасность жизнедеятельности», «Сервисная деятельность». Успешное прохождение практики обеспечивает в дальнейшем изучение дисциплин «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Гостиничный менеджмент», «Психология делового общения», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия» и раздела «Производственная практика».

4.4.2 Программа производственной (преддипломной в том числе) практики

Цели практики

Целями практики бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи производственной практики

Задачами производственной (преддипломной в том числе) практики являются:

- закрепление и расширение знаний обучающихся в области организации производства и обслуживания, проектирования, экономики и управления предприятиями ресторанно-гостиничных комплексов;

- развитие практических навыков:

- изучение, ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;

- ознакомление с системой материально-технического снабжения;

- изучение нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания, ресторанно-гостиничных комплексах;

- изучение работы складского хозяйства;

- организация системы товародвижения, организация работы экспедиции;

- формирование ассортимента продукции и услуг предприятий гостеприимства, соблюдение требований безопасности при оказании услуг;

- организация работы персонала предприятия;

- организация производственно-технологического процесса ресторанно-гостиничных комплексов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями оказания услуг.

Место производственной (преддипломной в том числе) практики в структуре ООП

Производственная (преддипломной в том числе) практика является обязательным компонентом учебного процесса направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Производственная (преддипломной в том числе) практика направлена на закрепление и углубление теоретических знаний обучающихся полученных при обучении; приобретение и развитие навыков самостоятельной работы.

На практике осуществляется приобретение практических навыков на основе теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин:

«Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Технология гостиничной деятельности», «Технология ресторанной продукции», «Проектирование гостиничной деятельности», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг».

Обучающийся должен:

- владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий;

- знать нормативные правовые документы, правила техники безопасности, организацию гостиничной деятельности в ресторанно-гостиничных комплексах;

- быть способным использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в ресторанно-гостиничных комплексах;

- уметь оценивать результативность системы контроля деятельности гостиничного комплекса;

- владеть методами разработки ассортиментной политики внутри и вне предприятия, системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

- знать основы проектирования предприятия, уметь анализировать организацию рабочих мест, расстановку технологического оборудования;

- определять эффективность используемого технологического оборудования, знать основные характеристики технологического оборудования;
- уметь планировать маркетинговые мероприятия, составлять рекламные сообщения о продукции производства, проводить маркетинговые исследования, потребительские конференции;
- уметь проводить исследования по заданной тематике и анализировать результаты экспериментов.

Формы проведения производственной (преддипломной в том числе) практики бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Форма проведения производственной практики – участие обучающихся в производственной деятельности ресторано-гостиничных комплексов. В ходе производственной практики обучающийся должен приобрести навыки производственной работы в гостиничных и ресторанных комплексах.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профили: «Гостиничная деятельность», «Ресторанная деятельность», реализуемой в Курганском филиале ОУП ВО «Академия труда и социальных отношений»

5.1 Педагогические кадры

К реализации ООП привлечены преподаватели, квалификация которых полностью удовлетворяет требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 - «Гостиничное дело» (квалификация (степень) «бакалавр»). Привлеченные к данной основной образовательной программе научно-

педагогические кадры имеют, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет **71** процент. Ученую степень доктора наук и/или ученое звание профессора имеют **6,0** процентов преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. К образовательному процессу привлечено **10** процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников организаций гостинично-ресторанного бизнеса.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная образовательная программа обеспечивается наличием учебно-методической документации и материалами (учебно-методическими комплексами) по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в сети Интернет.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет).

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Учебной литературой и периодическими изданиями, которые необходимы для выполнения требований ФГОС ВО, библиотека Курганского филиала укомплектована. Для подготовки бакалавров имеются следующие периодические издания, такие как: «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Региональная экономика», «Гостиничное дело», «Туризм: право и экономика», «Туристический бизнес».

При изучении большего числа дисциплин используется мультимедийное оборудование.

Обучающиеся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам, словарям, электронным версиям литературных и научных журналов на основном изучаемом языке (языках).

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В Курганском филиале ОУП ВО «Академия труда и социальных отношений» учебный процесс обеспечивается наличием следующего материально-технического оборудования:

- 1) спортивный зал для занятий физической культурой;
- 2) кабинеты-аудитории, оснащенные обычной доской, партами, кафедрами - для проведения лекционных и практических занятий;
- 3) аудитории, для проведения занятий в интерактивной форме, оснащенные современной аудио- и видеотехникой;
- 4) лингафонный кабинет для изучения иностранных языков;
- 5) компьютерные классы - 6: аудитория 303, 304, 307, 004, 509 (ул. Гоголя 153), аудитория 4 (ул. Пролетарская 80). Компьютерные классы оборудованы персональными компьютерами, работающими на микропроцессорах семейства РепНиш IV, РепНиш Биa1- Core, АМО Х2, АМО А4, АМО А6, а также ноутбуками.

Все классы имеют единую ЛВС, доступен общий сетевой ресурс, есть выход в Интернет. В классах установлены системы кондиционирования воздуха (3 класса), аудиторные интерактивные доски, стационарно установлены мультимедиапроекторы, а также системы видеонаблюдения и система аудио-поддержки, а так же существует возможность установки переносимых мультимедиа-систем. На персональных компьютерах установлено современное лицензионное или свободно распространяемое программное обеспечение;

б) библиотека с читальным залом, книжный фонд которой составляют методическая, учебная и художественная литература, научные и художественные журналы, электронные учебники, медиатека, а также всем

участникам образовательного процесса предоставляется свободный доступ к образовательным ресурсам Интернета.

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

Социально-воспитательная (социокультурная) среда Курганского филиала направлена на создание условий и возможностей всестороннего развития личности выпускников:

- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

- воспитание нравственных качеств, развитие ориентации на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы;

- развитие способности к самоорганизации и управлению группой в различных формах студенческого самоуправления;

- сохранение и приумножение социокультурных традиций филиала, преемственности, солидарности образовательного и профессионального сообщества, патриотического самосознания;

- укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркомании, пьянству, антиобщественному поведению.

Социально-воспитательная среда включает в себя три составляющие:

- 1) профессионально-трудовая;
- 2) гражданско-правовая;
- 3) культурно-нравственная.

1 Профессионально-трудовая составляющая социально-воспитательной среды - специально-организованный и контролируемый

процесс включения обучающихся в профессиональное взаимодействие в качестве субъектов профессиональной деятельности через овладение квалификацией и воспитание профессиональной этики.

Задачи:

- подготовка профессионально-грамотного, компетентного, конкурентоспособного выпускника;
- формирование личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности, таких как рефлексивность, коммуникабельность, ответственность, этичность, способность принимать решения в ситуации неопределенности, способность социального взаимодействия, творческие, аналитические, системные способности и другие качества, необходимые выпускнику для будущей профессиональной деятельности;
- развитие способности к самоорганизации и самоуправлению, а также навыков управления группой.

Основные формы реализации:

- организация научно-исследовательской работы обучающихся;
- организация и курирование студенческого научного общества со стороны ППС.

2 Гражданско-правовая составляющая социально-воспитательной среды - интеграция гражданского, правового, патриотического, интернационального, политического, семейного воспитания.

Задачи:

- формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического самосознания, уважения к правам и свободам личности, любви к Родине, семье;

- формирование правовой и политической культуры;

- формирование установки на воспитание культуры семейных (супружеских и родительно-детских) отношений, преемственность социокультурных традиций;

- формирование качеств, которые характеризуют связь личности и общества: гражданственность, патриотизм, толерантность, социальная активность, личностная свобода, общественно-политическая активность и др.

Основные формы реализации;

- развитие студенческого самоуправления;

- кураторство студенческих групп;

- совместное обсуждение актуальных проблем студенчества; социальная защита малообеспеченных категорий обучающихся; организация социально-политических дискуссий, семинаров по правовым вопросам и т.п.;

- участие в программах государственной молодежной политики всех уровней.

Студенческое самоуправление реализуется через студенческий совет.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», реализуемой в Курганском филиале ОУП ВО «Академия труда и социальных отношений»

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП бакалавриата осуществляется в соответствии с Положением об оценке качества освоения ООП.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по ООП проводится с применением балльно-рейтинговой системы оценки учебных и внеучебных достижений обучающихся. Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости обучающихся позволяет осуществлять комплексную оценку результативности учебной работы обучающихся и качества освоения ими ООП, повышает мотивацию обучающихся к освоению ООП за счет применения дифференцированной оценки их учебной работы, стимулирует регулярную и результативную аудиторную и самостоятельную работу обучающихся.

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 ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» созданы и утверждены следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1 Матрица соответствия компетенций, составных частей ООП и оценочных средств.

2 Контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов.

3 Примерная тематика курсовых работ, рефератов по дисциплинам учебного плана.

4 Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ООП в полном объеме. Итоговая государственная аттестация по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» включает сдачу итогового государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговая государственная аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утверждаемым Минобрнауки России. Состав ГЭК утверждается приказом ректора вуза.

7.2.1. Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работе бакалавра

Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре проведения защиты выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» содержатся в «Положении об итоговой государственной аттестации выпускников».

Конкретные требования к содержанию, структуре, формам представления и объемам выпускных квалификационных работ установлены методическими указаниями, разработанными выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Итоговые аттестационные испытания, входящие в перечень испытаний итоговой государственной аттестации, не могут быть заменены оценкой на основании итогов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося.

Итоговая государственная аттестация выпускников проводится в сроки, предусмотренные учебным планом направления и календарным графиком учебного процесса.

Выпускные квалификационные работы, выполненные по завершении профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров, подлежат обязательному рецензированию.

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель. Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.