

Частное образовательное учреждение высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

**СОГЛАСОВАНО**



Директор  
И.Н. СОСЬКОВ  
2017г.

**УТВЕРЖДАЮ**



Ректор  
В.В. СТЕПАНОВ  
протокол заседания Ученого совета  
«23» февраля 2017г. № 8

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению  
**43.03.03 Гостиничное дело**  
**Направленность (профиль): Гостиничная деятельность**

**Программа академического бакалавриата**

Квалификация: **Бакалавр**

Срок получения образования по программе – 4 года.

Разработана:

на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 4 декабря 2015 г. № 1432;

с учетом требований профессиональных стандартов:

- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. N 282н.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры коммерции, маркетинга, сервиса и рекламы, протокол от 15 февраля 2017 г., № 7.

Новосибирск 2017

# I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА

## 1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

### 1.1. Область профессиональной деятельности

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

### 1.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу академического бакалавриата, являются:

потребители (гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;

организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;

гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;

гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;

технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;

техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;

нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;

информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;

нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;

результаты интеллектуальной деятельности;

первичные трудовые коллективы.

### 1.3. Виды профессиональной деятельности

Выпускники, освоившие программу академического бакалавриата по направлению 43.03.03 *Гостиничное дело*, готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

**научно-исследовательская;**

**сервисная.**

При разработке и реализации программы академического бакалавриата кафедры университета ориентируются на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

### 1.4 Профессиональные задачи

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата, по направлению 43.03.03 *Гостиничное дело* в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа академического бакалавриата, будет готов решать следующие профессиональные задачи:

**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;

**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 кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений.

## **2. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

В результате освоения программы академического бакалавриата у выпускника будут сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и профильные компетенции.

### **2.1. Общекультурные компетенции**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет 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).

### **2.2. Общепрофессиональные компетенции:**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);

способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

### **2.3. Профессиональные компетенции**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими профессиональными компетенциями в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа академического бакалавриата:

#### **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).

### **2.4. Профильные компетенции**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими профильными компетенциями:

готовностью оценивать соответствие гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (ПрК-1);

готовностью оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПрК-2);

способностью формировать бизнес-процессы, регламенты и стандарты обслуживания гостей в соответствии с занимаемой должностью (ПрК-3);

способностью применять принципы и методы системы контроля работы персонала гостиничного комплекса (ПрК-4);

готовностью к организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами (ПрК-5);

готовностью к применению методов стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности (ПрК-6);

способностью к применению стратегических и тактических методов управления, предупреждению и разрешению межличностных и межкультурных конфликтов (ПрК-7).

## **3. Соответствие результатов освоения ООП требованиям профессионального стандарта**

Достижение результатов освоения образовательной программы академического бакалавриата обеспечивает подготовку к выполнению трудовых функций, входящих в профессиональные стандарты.

Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. N 282н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 6.

**Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт  
33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»  
(функциональная карта вида профессиональной деятельности)**

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6

#### 4. Сведения о профессорско-преподавательском составе

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата – не менее 10 процентов.

## 5. Материально-техническое обеспечение

Требования ФГОС ВО к специальным аудиториям, их оснащению	Соответствие требованиям		
	Наименование специальной аудитории	Номер аудитории	Оснащение
<b>Аудитории для проведения занятий лекционного типа: с набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий</b>	Поточные лекционные аудитории	УК1: 317,436 УК2: 32,37,38	Специализированная мебель Набор демонстрационного оборудования Мультимедийное оборудование
<b>Аудитории для занятий семинарского типа, курсового проектирования групповых и индивидуальных консультаций</b>	Кабинеты для занятий семинаров	УК1: 209, 219, 317,415, 417, 436,441	Информационный материал
	Компьютерные классы	УК1: 101, 200, 215, 217, 219	
	Кабинет иностранного языка	УК2: 30	Оснащены современными мультимедийными демонстрационными комплексами
	Кабинет русского языка культуры речи	УК2: 34	Информационный материал, спец. оборудования
	Кабинет проектирование гостиничной деятельности. Технологии гостиничной деятельности. Организация гостиничного дела.	УК1: 302	Информационный материал, специальное оборудования
	Психология делового общения (кабинет)	УК1: 301	Информационный материал
	Кабинет математики и статистики	УК1: 140	Информационный материал, специальное оборудование
<b>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации</b>		УК1: 317, 407, 415, 417,426, 436, 441, УК2: 38,32,37	Оборудованы современной мебелью и стендами

	Кабинет экономики гостиничного предприятия	131, 504, 509, 513, 522 УК1	Оборудованы современной мебелью и стендами
	Спортивный зал	спортивные залы УК3	спортивные залы с различным спортивным инвентарем
<b>Лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>	Кабинет безопасности жизнедеятельности	УК2: 20, 22	Видеодвойка «JANYO», стенды («Защита от тока», «Измерение параметров микроклимата», «Средства пожаротушения», «Пособие по безопасной работе на предприятиях общественного питания»), плакаты («Действия населения при стихийных бедствиях», «Безопасность жизнедеятельности», «Действие населения при авариях и катастрофах», «Действия при аварии на транспорте», «Безопасность работы на компьютере», «Использование средств индивидуальной защиты», «Схемы заземления и защитные средства»), манекен «Little Anne» (для оказания первой доврачебной помощи), кушетка для манекена процедурная «КП-Н-01 2», носилки санитарные, генератор сигналов низкочастотный «ГЗ-118», комплект шин складных средний «КШТС», набор изделий НИСИ-08 фельдшерский д/скорой помощи, противогаз «ГП-5», барометр бытовой модернизированный, психрометр МВ-4-2М.
	Лаборатория экологии Лаборатория безопасности жизнедеятельности	УК2: 20, 22	Специальное лабораторное оборудование
	Лаборатория физики	УК1: 037	Электрифицированные столы – 12 шт.; Стол для преподавателя и студентов - 5 шт.; Тумбочка под телевизор - 1 шт.;

		<p>Телевизор DAEWOO (видеодвойка) – 1 шт.;</p> <p>Доска ученическая – 1 шт.;</p> <p>Компьютер в комнате для персонала</p> <p>Стандартный стенд для измерения вольт-амперных характеристик полупроводников - 2 шт.;</p> <p>Стенд для объявлений - 1 шт.;</p> <p>Вольтметр «В-7-38» – 8 шт.;</p> <p>Вольтметр универсальный цифровой тип М – 2 шт.;</p> <p>Источник постоянного тока – 10 шт.;</p> <p>Штангенциркуль – 25 шт. (сейф);</p> <p>Рулетки – 2 шт. (сейф);</p> <p>Счетные машинки - 5 шт. (в модуле);</p> <p>Секундомеры – 6 шт.;</p> <p>Бутыль стеклянная 1 л 1 шт. (011 ауд.);</p> <p>Насос ручной – 1 шт. (011 ауд.);</p> <p>Тангенс гальванометр - 12 шт. (011 ауд.);</p> <p>Магазин сопротивлений - 11 шт. (011 ауд.);</p> <p>Выпрямитель ВСА-5 – 1 шт.;</p> <p>Лазерный генератор ЛГ-78 с трубками - 2 шт. (011 ауд.);</p> <p>Компас - 10 шт. (в модуле);</p> <p>Микрометр ТМ-79 - 1 шт.;</p> <p>Удлинитель - 2 шт.;</p> <p>Электроника МК-42 - 2 шт.;</p> <p>Электроника МК-56 – 1 шт.;</p> <p>Ножницы по металлу - 1 шт.;</p> <p>Математический маятник - 11 шт. (в модуле);</p> <p>Указка электронная - 3 шт. (сейф);</p> <p>Корыта для определения электростатического поля - 10 шт. (в модуле)</p> <p>Лампа «ФЛФ-2» - 2 шт. (в модуле);</p> <p>Кольца Ньютона - 2 шт. (в модуле);</p> <p>Молоток - 1 шт.;</p> <p>Установка для определения скорости пули с помощью баллистического маятника – 10 шт. (011 ауд.);</p> <p>Установка для изучения законов постоянного тока - 10 шт. (в модуле);</p>
--	--	---



		<p>Столик Федорова-1 шт.(011 ауд.);  Блок Искра 020-01-1 шт. (сейф);  Прибор тестер ТЛ4М-2 шт. (сейф)  Электродрель-1 шт. (сейф);  Аккумулятор «Грант»-4 шт.;  Тестер «М-838»-7 шт. (сейф);  Термометр Е6-13-1 шт.(011 ауд.);  Аптечка-1 шт. (в модуле);  Станок настольный сверлильный - 1 шт. (011 ауд.);  Тисы большие - 1 шт.;  Стол верстак(011 ауд.)–1 шт.  Осциллограф Н3013-2 шт.(011 ауд.);  Осветитель-2 шт.;  Делитель 1:10-2 шт. (011 ауд);  Пробник-2 шт.;  Дрель-1 шт.;  Ножовка-1 шт.;  Огнетушитель-1 шт.  Фильмотека-43 шт. кассет с видеофильмами (сейф);  Справочники; таблица, альбомы.</p>
	<p>Лаборатория химии</p>	<p>416 УК1</p> <p>Вытяжной шкаф с подводом воды, с керамической рабочей поверхностью и подъемным экраном из стекла триплекс, задняя стенка которого оборудована верхним и нижним отверстием для воздушного потока – 1 шт.  Стол-мойка двойной с глубокими химически стойкими раковинами с кранами горячей и холодной воды – 1 шт.  Аптечный шкаф с медикаментами настенный – 1 шт.  Стол приборный – 1 шт.  Стол лабораторный из нержавеющей стали с керамической столешницей на два рабочих места, соединенных между собой технологическими приставками с двумя светильниками и четырьмя розетками - 4 шт.  Стул типа табурет – 16 шт.  Стол письменный с тумбой – 1 шт.  Стул – 1 шт.  Доска ученическая – 1 шт.</p>

			<p>Стол антивибрационный для весов – 1 шт.  Тумба подкатная для хранения лабораторной посуды – 5 шт.  Шкаф для нагревательных печей с керамической поверхностью – 1 шт.  Шкаф двустворчатый с застекленными дверцами для хранения приготовленных химических растворов – 1 шт.  Шкаф одностворчатый с застекленными дверцами для хранения приготовленных химических растворов – 2шт.  Шкаф металлический с реактивами – 4 шт.  Шкаф металлический с химической посудой – 1 шт  Печь муфельная SNOL 7,2/1100 – 1 шт.  Термостат ТС-1/20 – 1 шт.  Весы аналитические HR-200-1 шт.  Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт.  Водяная баня – 2 шт.  Эл. плитка лабораторная – 1 шт.  Плакаты по химии – 6 шт;  Плакат настенный «Ряд электрохимических напряжений» -1 шт.  Плакат настенный «Таблица растворимости» – 1 шт.  Плакат настенный «Таблица Менделеева» – 1 шт;</p>
<p><b>Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет», с доступом к информационной образовательной среде</b></p>	<p>Компьютерные классы</p>	<p>УК1: 101, 200, 204, 206, 207, 209, 210, 211, 215, 217, 219, 326, 329</p>	<p>Оснащены современными компьютерами с соответствующим программным обеспечением: Microsoft, Project 2010, Бест-маркетинг, Konsi-Segmentation, Konsi-SWOT Analysis АСУ гостиницей «Эдельвейс»</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b></p>		<p>УК1: 106</p>	<p>Программные и технические средства для обслуживания компьютерного, мультимедийного и другого цифрового оборудования</p>

## II. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность», очная форма обучения; утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

2. Учебный план основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело* направленность (профиль) «Гостиничная деятельность», заочная форма обучения; утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

3. Рабочие программы дисциплин.

4. Программы практик.

5. Программа государственной итоговой аттестации.

6. Фонд оценочных средств (как часть рабочих программ).

7. Методические материалы.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной и научной работе

 \_\_\_\_\_ В.И. Бакайтис

Начальник учебно-методического управления

 \_\_\_\_\_ Е.В. Добровольская


Декан торгово-технологического факультета

 \_\_\_\_\_ Н.Л. Теренина

Заведующий кафедрой коммерции,  
маркетинга, сервиса и рекламы

 \_\_\_\_\_ Л.Ю. Русалева

Председатель совета обучающихся СибУПК

 \_\_\_\_\_ В.П. Климов

«28» февраля \_\_\_\_\_ 2017 г.

