

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

\_\_\_\_\_ М.В. Сигова

«25» февраля 2021 г.

**Основная образовательная программа  
высшего образования**

**Направление подготовки**  
43.03.03 Гостиничное дело

**Профиль подготовки**  
43.03.03 Гостиничная деятельность

**Квалификация (степень)**  
Бакалавр

**Форма обучения**  
Очная  
Очно-заочная

Санкт-Петербург  
2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	3
1.1. Общие положения основной образовательной программы .....	3
1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы.....	3
1.3. Общая характеристика ОП .....	4
1.4. Требования к абитуриенту.....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника <b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника <b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	
3. Требования к результатам освоения образовательной программы.....	8
3.1. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП.....	8
3.2. Характеристика среды Института, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	16
4. Локальные акты Института, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП <b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	
4.1. Учебный план .....	21
4.2. Календарный учебный график.....	22
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	22
4.4 Программы практик .....	22
4.4.1 Рабочие программы учебной и производственной практик. ....	22
4.4.2 Учебные практики.....	23
4.4.3 Производственные, в том числе, преддипломная, практики.....	23
5. Ресурсное обеспечение образовательной программы .....	24
5.1. Электронная информационно-образовательная среда .....	25
5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса .. <b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	
6. Требования к условиям реализации образовательной программы.....	26
6.1. Материально-техническое обеспечение.....	27
6.2. Кадровые условия реализации программы.....	28
7. Оценка качества освоения образовательной программы .....	29
7.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам .....	30
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников .....	31
Приложения .....	32

## **1. Общие положения**

### **1.1. Общие положения основной образовательной программы**

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и направленности (профилю) подготовки 43.03.03. Гостиничная деятельность (далее ОП) представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 года № 515; (далее ФГОС ВО), с учетом профессиональных стандартов, требований рынка труда.

ОП 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, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу ГИА, методические рекомендации к дисциплинам и практикам, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

### **1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы**

Нормативные документы, составляющие основу формирования ОП по направлению подготовки:

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

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (квалификация (степень) «бакалавр»), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 года № 515;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (далее Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 N 301;

Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395);

Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);

Устав Автономной некоммерческой организации высшего образования «Международный банковский институт имени Анатолия Собчака» (далее Институт).

### **1.3. Общая характеристика ОП**

Цель (миссия): подготовка выпускника в области разработки и реализации гостиничных продуктов, обладающих качествами, удовлетворяющими требования потребителей, организации комплексного гостиничного обслуживания в основных секторах туристской индустрии, проектирование туристско-рекреационных зон и гостиничных комплексов, управление ими, а также управление деятельностью предприятий и организаций сферы гостеприимства различных организационно-правовых форм.

Основная образовательная программа (далее ОП), реализуемая по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и направленности (профилю) подготовки 43.03.03 Гостиничная деятельность очной, очно-заочной форм обучения, реализуется на русском языке.

В области обучения целью ОП является формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно решать профессиональные задачи в соответствии со следующими видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа: организационно – управленческая, технологическая, сервисная.

В области воспитания целью ОП являются: развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, толерантности; оказание содействия формированию личности обучающегося на основе присущей российскому обществу системы ценностей, развитие у обучающихся личностных качеств.

ОП бакалавриата предназначена для методического обеспечения учебного процесса и предполагает формирование и развитие у обучающихся таких личностных качеств, как: возможность творческого мышления, стремление понять и изучить процессы развития индустрии гостеприимства в современном обществе,

стремление решать профессиональные проблемы с позиций современного этапа научно технического развития общества, проявление интереса к разработке и внедрению инновационных гостиничных продуктов.

ОП также ставит своей целью формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по данному направлению подготовки. Компетенции, касающиеся общекультурной, профессиональной и нравственной подготовки выпускников, обеспечивают им готовность решать профессиональные задачи на высоком уровне, с учетом общеинтеллектуальной и морально-нравственной подготовки.

Трудоемкость освоения ОП – 240 зачетных единиц за весь период обучения вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОП.

#### Структура программы бакалавриата

	Структура программы бакалавриата	программа прикладного бакалавриата
Блок 1	Дисциплины (модули)	198
	Обязательная часть	106
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	92
Блок 2	Практики	33
	Обязательная часть	9
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	27
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		<b>240</b>

Срок освоения ООП:

4 года по очной форме обучения;

4 года и 7 месяцев по очно-заочной форме обучения.

#### 1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент, поступающий на ОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и направленности (профилю) 43.03.03 Гостиничная деятельность должен иметь документ установленного Минобразованием

России образца, подтверждающий наличие у него среднего (полного) общего образования или среднего профессионального образования.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

### 2.1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.007	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 2015 г., регистрационный № 37395)
2	33.008	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)

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

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)						
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 2015 г., регистрационный № 37395)	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
стандарт «Руководитель	В	Управление	6	Управление материальными	В/01.6	6

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)	текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02. 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)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	организационно-управленческая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и иные средства размещения;</li> <li>- предприятия общественного питания;</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>
	технологическая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</li> <li>- применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и иные средства размещения;</li> <li>- предприятия общественного питания;</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>
	сервисная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</li> <li>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и иные средства размещения;</li> <li>- предприятия общественного питания;</li> <li>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы;</li> <li>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>

### 3. Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения ОП определяются полученными в процессе обучения выпускника компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

#### 3.1. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП

##### Универсальные компетенции

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.



	решения поставленных задач	<p>УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.</p> <p>УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения.</p> <p>УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации.</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	<p>УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм</p> <p>УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели</p> <p>УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач</p> <p>УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде</p> <p>УК-3.2. Способен занимать активную, ответственную, лидерскую позицию в команде, демонстрирует лидерские качества и умения</p>
Коммуникация	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. Использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах), использует языковые средства для достижения профессиональных целей</p> <p>УК-4.2. Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском и иностранном(ых) языке(ах), выстраивает стратегию устного и письменного общения в рамках межличностного и межкультурного общения</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Воспринимает Российскую Федерацию как национальное государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой.</p> <p>УК-5.2. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.</p> <p>УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества.</p> <p>УК-5.4. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции</p> <p>УК-5.5. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здо-	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализо-	УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития

ровьесбережение)	вывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста, критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности.
		УК-7.2. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности.
		УК-7.3. Умеет отбирать и формировать комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья.
		УК-7.4. Демонстрирует применение комплексов избранных физических упражнений (средств избранного вида спорта, физкультурно-спортивной активности) в жизнедеятельности с учетом задач обучения и воспитания в области физической культуры личности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих.
		УК-8.2. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.

## Общепрофессиональные компетенции

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Качество	ОПК-3. Способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.2. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной 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. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот 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. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

## Профессиональные компетенции

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- гостиницы и иные средства размещения;</p> <p>- предприятия общественного питания;</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для обеспечения контроля и принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений, организует управленческий учет ПК-1.2. Анализирует проблемы системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций ПК-1.3. Организует работу по планированию и контролю, осуществляет анализ и управление источниками дохода организации сферы гостеприимства</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания</p>
<p>-организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности</p>	<p>- гостиницы и иные средства размещения;</p> <p>- предприятия общественного питания;</p> <p>- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ре-</p>	<p>ПК-2. Способен осуществлять организацию деятельности (служб) предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>	<p>ПК-2.1. Организует производственную деятельность подразделений и служб предприятий общественного питания в соответствии с утвержденным регламентом ПК-2.2. Осуществляет организацию рационального питания на предприятиях гостеприимства с учетом национальных и культурных особенностей потребителей ПК-2.3. Обеспечивает организацию деятельно-</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания</p>

сти департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	сурсы; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания		сти предприятий гостеприимства, в том числе специализированных средств размещения	
- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) 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; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3. Способен организовать предоставление дополнительных услуг и взаимодействовать с заинтересованными сторонами на предприятиях сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-3.1. Разрабатывает и организует предоставление основных и дополнительных услуг предприятий гостеприимства ПК-3.2. Формирует бизнес-процессы и регламенты в целях организации здорового питания ПК-3.3. Осуществляет коммуникацию на английском языке и/или другом иностранном языке при оказании дополнительных услуг с учетом характеристик клиентов, партнеров и заинтересованных сторон, в том числе представителей разных культур, предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания
- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности дея-	- 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;	ПК-4. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-4.1. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания в материальных ресурсах и технологиях ПК-4.2. Управляет деятельностью персонала, реализует меры по повышению мотивации сотрудников и обеспечению их лояльности к организации сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4.3. Осуществляет меж-	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания

тельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания		личностное и деловое общение с учетом национальных и корпоративных особенностей взаимодействия	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг 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; - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-5. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, с использованием интернет-продвижения	ПК-5.1. Проводит анализ и разработку, совершенствование систем ценообразования и сбыта организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе бренд-аудита ПК-5.2. Проводит выбор технологий интернет-продвижения предприятий сферы гостеприимства ПК-5.3. Применяет специализированные программные продукты в целях увеличения продаж на предприятиях гостеприимства	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания
- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг	- 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	ПК-6. Способен формировать систему технологических и организационных регламентов и стандартов предприятий гостеприимства и/или общественного питания	ПК-6.1. Применяет современные технологии и организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-6.2. Разрабатывает технологические и организационные регламенты эксплуатации оборудования предпри-	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания

<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ства 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.</p>		<p>ятий гостеприимства и общественного питания ПК-6.3. Контролирует соблюдение технических условий работы структурных подразделений</p>	
<p>Тип задач профессиональной деятельности: сервисный</p>				
<p>- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурным и, историческими и религиозными традициями. - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>- 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 сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПК-7. Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>ПК-7.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения. ПК-7.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ПК-7.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками стандартов и регламентов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания</p>
<p>- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий</p>	<p>- гостиницы и иные средства размещения; - предприятия общественного питания; - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного пи-</p>	<p>ПК-8. Способен обеспечить формирование и внедрение корпора-</p>	<p>ПК-8.1. Разрабатывает и внедряет корпоративные стандарты и регламенты процессов обслуживания в организациях сферы госте-</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>

<p>сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурным и, историческими и религиозными традициями.</li> <li>- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>	<p>тания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы;</li> <li>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>	<p>тивных стандартов и регламентов процессов обслуживания, ответственности отраслевым стандартам сервиса</p>	<p>приимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя</p> <p>ПК-8.2. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ПК-8.3. Применяет специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания</p>	<p>33.008. Руководитель предприятия питания</p>
---	--	--	--	---

### **3.2. Характеристика среды Института, обеспечивающая воспитательную деятельность.**

В Международном банковском институте имени Анатолия Собчака создана социокультурная среда, способствующая развитию личности обучающихся, удовлетворению их интересов и потребностей, соответствующая современным требованиям и принципам гуманизации российского образования, компетентностной модели формирования современного специалиста высшей квалификации.

Социокультурная среда института – это пространство совместной жизнедеятельности обучающихся, преподавателей, сотрудников, которое обусловлено миссией и традициями Института.

Воспитательная деятельность в институте является важной и неотъемлемой частью непрерывного многоуровневого образовательного процесса. Организация и содержание воспитательной работы в образовательной организации регулируется:

Рекомендациями по организации внеучебной работы с обучающимися в образовательном учреждении высшего профессионального образования. Письмо министерства образования РФ. (2002 г.);

Рекомендациями по организации воспитательного процесса в вузе. Приложение к письму Минобрнауки от 22.02.2006 № 06-197;

Положением по организации воспитательной работы в АНО ВО «МБИ име-



ни Анатолия Собчака», введенным в действие приказом ректора АНО ВО «МБИ имени Анатолия Собчака» №56 от 21 сентября 2020 года.

### **Институт кураторов как одна из составляющих социокультурной среды.**

В Институте создан и успешно функционирует институт кураторов. Организацию воспитательной работы с учебной группой осуществляет куратор, организация работы которого осуществляется на основании Положения о кураторе учебных групп, введенного в действие приказом ректора Института от 21 сентября 2020 года №56.

В воспитательной работе с обучающимися участвуют все преподаватели. Преподавательский состав обеспечивает решение воспитательных задач, личным примером в ходе образовательного процесса и повседневной деятельности, высокой дисциплинированностью и требовательностью к себе и обучающимся, а также участием в проведении воспитательных мероприятий.

### **Система студенческого самоуправления.**

В целях успешной социализации и развития творческого потенциала обучающихся, повышение уровня взаимодействия между обучающимися, а также поддержки общественно значимых инициатив в Институте (с 1998 года) создан Студенческий Совет. В настоящее время Студенческий Совет состоит из Верхней и Нижней палат и организует свою работу на основании «Положения о Студенческом Совете МБИ имени Анатолия Собчака», введенного в действие приказом ректора Института от 21 сентября 2020 года №56.

Студенческий совет обеспечивает методической и организационной поддержкой обучающихся, стремящихся реализовать свои идеи и проекты, направленные на совершенствование социальной среды Института, города, региона.

Основной задачей Студенческого совета является формирование и развитие общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций у обучающихся системы бизнес-образования.

### **Поощрение социальной активности обучающихся.**

В целях развития студенческой инициативы, активной гражданской позиции, мотивации к участию в общественной жизни обучающиеся Института, достигшие наилучших результатов в учебе, научной и общественной работе, ежегодно награждаются как администрацией вуза, так и Правительством и губернатором Санкт-Петербурга и другими организациями: объявление благодарности в приказах благодарственными письмами; грамотами; стипендиями им. профессора В.Н. Вениаминова; направлением на семинары, слеты, форумы, фестивали, в тренировочные лагеря КВН или Студенческого Пресс-центра.

В институте действует Положение о поощрении обучающихся за особые успехи в учебе, научно-исследовательской, творческой, спортивной и иной общественной деятельности, введенное в действие приказом ректора Института от 21 сентября 2020 года №56.

### **Библиотека АНО ВО «МБИ имени Анатолия Собчака» (БИЦ)**

Библиотека, являясь структурным подразделением Института, занимает одно из важнейших мест в воспитательном процессе. Приобщение к истокам национальной культуры, воспитание нравственной культуры, воспитание нравственно-здоровой личности – это одна из важнейших стратегических целей работы библиотеки. Работа БИЦ выстраивается в рамках соответствия основной концепции развития АНО ВО «МБИ имени Анатолия Собчака» – гуманизации образовательного процесса, создания условий для развития творческого и интеллектуального потенциала, обеспечения нравственного становления и интеллектуального развития студенческой молодежи, воспитания духовности как создания главной предпосылки для развития творческой индивидуальной личности.

### **Научно-исследовательская работа (НИР)**

Научно-исследовательская работа (НИР) и научно-исследовательская работа студентов (НИРС) является одним из важнейших видов деятельности профессорско-преподавательского состава и обучающихся. Научная работа соответствует профилям подготовки и реализуется в учебном процессе, координируется заведующими кафедрами.

Под научным руководством высококвалифицированных специалистов обучающимся предоставляется возможность заниматься разработкой определенной научно-исследовательской темы и принимать участие в научно-практических конференциях и конкурсах вузовского, регионального, всероссийского уровней. Результаты исследований студенческих научных обществ публикуются в материалах конференций, получают отражение в курсовых и дипломных проектах и научных журналах института. Ежегодно обучающиеся института становятся обладателями престижных наград за научные разработки и инновационные проекты. Награды обучающихся говорят об успешной реализации их научных амбиций.

В институте созданы необходимые условия для получения обучающимся информационной, консультационной, социальной, профессиональной поддержки:

### **Общежитие Института**

Для обеспечения проживания обучающихся разных форм обучения Института арендует места в общежитиях Государственной Полярной Академии и СПб филиала ФГОУ ВПО АБиК Минфина России. Всего в студенческих общежитиях проживает более 50 обучающихся. Обеспеченность нуждающихся обучающихся составляет 100%. В общежитии функционируют прачечные, душевые, комнаты гигиены, кухни, столовые, тренажерные залы, медпункты.

Администрация Института координирует свою работу с комендантами общежитий, проректорами по воспитательной работе вузов – партнеров. Обучающиеся Института активно участвуют в спортивной, организационной и др. жизни общежитий.

### **Пункты общественного питания**

Для обеспечения питания обучающихся Института и учащихся Экономического лицея действует договор между институтом и кафе «Сладкоежка». В институте установлены кулеры с питьевой водой и вендинговые автоматы.

### **Спортивные сооружения**

Для организации спортивно-массовой и оздоровительной работы в АНО ВО «МБИ имени Анатолия Собчака» имеются договоры со спортивными залами, бассейном, тренажерным залом в рамках взаимодействия с СПбГЭУ. Кроме обязательной физической подготовки для обучающихся в Институте проводится большая работа по повышению привлекательности занятий спортом, как фактора, способствующего сохранению здоровья, и фактора, формирующего мотивации к здоровому образу жизни.

С целью развития у обучающихся потребности ведения ЗОЖ в учебном заведении проводятся соревнования по мини-футболу, волейболу, баскетболу, Кубок ректора по настольному теннису. Соревнования по АРМ-реслингу. И массовые профилактические мероприятия: День борьбы с курением, День донора.

### **Учебные аудитории и площадки для проведения учебно-воспитательной работы**

Для проведения учебных, практических, лабораторных занятий и внеучебных мероприятий с обучающимися используются аудитории, которые оснащены: мультимедийным оборудованием, компьютерными системами для работы с мультимедийным оборудованием, компьютерными аудиториями для практических занятий, необходимыми программами (представлены подробно в разделе 5.2. настоящей ОП).

Для проведения культурно-массовых, творческих, социально значимых мероприятий в институте оборудован и функционирует актовый зал, оснащенный современным мультимедийным и звуковым оборудованием.

### **Пункты медицинского обслуживания**

Для медицинского обслуживания обучающихся и сотрудников в институте работает медицинский пункт. Хорошая традиция заложена институтом в 2002 году – сотрудничество с государственной Мариинской больницей. За истекший период медицинскую диагностику прошли, получив консультации специалистов, 266 обучающихся, преподавателей и сотрудников вуза.

В институте регулярно проводятся различные мероприятия по профилактике туберкулеза и других сезонных заболеваний, борьбе с курением, наркомании, организации ЗОЖ.

В Институте созданы все социальные условия для физического и нравственного развития обучающихся, становления их как личностей. Получив документ о высшем образовании, они являются не только подготовленными специалистами в той или иной отрасли знаний, но и психологически подготовленными к адаптации на рынке труда, ориентированными на успех.

Социокультурная среда Института способствует тому, чтобы каждый обу-

чающийся имел возможность проявлять свою инициативу и созидательную активность, включаться в социальную практику – участвовать в решении проблем вуза, города, страны, развивая при этом общекультурные и профессиональные компетенции.

### **3.3. Предоставление инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможности обучения по программе бакалавриата**

При реализации образовательной программы Институтом предусмотрена возможность обучения лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

В случае необходимости для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) могут быть предоставлены специальные технические средства (уточняются индивидуально).

Процедура текущего и промежуточного контроля обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по практике проводится с использованием фондов оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств (уточняются индивидуально).

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

Перечень учебно-методического и информационного обеспечения практики может быть уточнен руководителем практики с целью адаптации его для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (дополнен специальными учебниками и учебными пособиями, иной учебной литературой, электронными ресурсами в подходящих форматах).

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может быть установлен особый порядок освоения ОП на основании соблюдения принципов сбережения здоровья.

## **4. Структура образовательной программы**

Образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и направленности (профилю) подготовки 43.03.03 Гостиничная деятельность (уровень бакалавриата) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде:

- характеристики ОП ВО;
- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин, включающих в себя оценочные средства;
- программ практик, включающих в себя оценочные средства;
- программ государственной итоговой аттестации.

## 4.1. Учебный план

Учебный план даёт представление о содержании ОП. В нем отображается логическая последовательность освоения блоков ОП, обеспечивающих формирование компетенций, указывается перечень дисциплин (модулей), практик, научно-исследовательская работа, формы проведения промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся с указанием их объёма в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее – контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и объём самостоятельной работы обучающихся в академических часах.

Дисциплины (модули) обязательной части учебного плана являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы. Набор дисциплин (модулей), относящихся к обязательной части программы определяется образовательным стандартом и дополняется Институтом самостоятельно в объеме, установленном образовательным стандартом.

Дисциплины (модули) и практики, входящие в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана, определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин (модулей), относящихся к части программы бакалавриата, и практик Институт определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

Элективные дисциплины, избираемые обучающимися в обязательном порядке из перечня, предлагаемого профильными кафедрами, определяют направленность (профиль) образовательной программы. Избранные обучающимся элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения. Объём освоения элективных дисциплин (модулей) по ОП устанавливается образовательным стандартом.

При реализации ОП Институт обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) дисциплин (модулей). Избранные обучающимся факультативные дисциплины являются обязательными для освоения.

Порядок формирования дисциплин по выбору и факультативных дисциплин обучающихся устанавливает Положение о порядке формирования и реализации элективных и факультативных дисциплин (модулей) в Международном банковском институте имени Анатолия Собчака. Распределение учебных дисциплин на очередной учебный год за научно-педагогическими работниками Института осуществляют кафедры.

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

При составлении учебного плана Институт руководствуется общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформу-

лированными в разделе ФГОС ВО по направлению подготовки.

## **4.2. Календарный учебный график**

График учебного процесса устанавливает по годам обучения (курсам) последовательность реализации и продолжительность теоретического обучения, зачётно-экзаменационных сессий, практик, ГИА, каникул.

## **4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

Разработка рабочих программ учебных дисциплин (модулей) осуществляется в соответствии с требованиями Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 N 301, и локального нормативного акта Института (Положение об организации образовательного процесса по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утверждённого решением учёного совета Института от 24.09.2015, протокол №103).

Полный перечень учебных дисциплин и матрица компетенций ОП представлены в учебном плане.

## **4.4 Программы практик**

### **4.4.1 Рабочие программы учебной и производственной практик.**

Практическая подготовка является составной частью учебно-воспитательного процесса и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, на формирование у них профессиональных компетенций в процессе выполнения учебных или производственных заданий в организациях, деятельность которых соответствует видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОП.

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.

Структура программы практики, виды, типы, способы и формы, порядок организации проведения практики обучающихся регламентируются ФГОС ВО по ОП, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»).

#### 4.4.2 Учебные практики

В ОП раздел основной образовательной программы бакалавриат «Учебная и производственная практика» является обязательным видом учебной деятельности, непосредственно ориентированном на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В ОП предусматривается следующий тип учебной практики:

– учебная практика (ознакомительная); (объем практики 6 зачетных единиц).

Основная цель учебной практики - ознакомление обучающихся с основами будущей профессиональной деятельности, привитие им первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения учебной практики – стационарная, выездная.

Учебная практика осуществляется в форме участия обучающегося под руководством руководителя практики в деятельности организаций любой организационно-правовой формы.

Учебная практика (ознакомительная) проводится в форме практических занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся с учетом возможностей учебно-производственной базы АНО ВО «Международный банковский институт имени Анатолия Собчака».

Целью учебной практики (ознакомительной) является закрепление теоретических знаний и приобретение первых практических навыков в сфере будущей профессиональной деятельности, связанной со сбором, анализом и управлением различной информацией, размещаемой в сети Интернет.

#### 4.4.3 Производственные, в том числе, преддипломная, практики

В ОП предусматриваются следующие типы производственной практики:

*Производственная практика* (технологическая, организационно-управленческая), объем практики 15 зачетных единиц.

Способ проведения производственной практики – стационарная, выездная.

Производственная практика осуществляется в форме практической деятельности обучающегося под руководством руководителя практики на предприятиях и организациях любой организационно-правовой формы.

*Преддипломная* практика проводится по окончании теоретического обучения на последнем курсе. В зависимости от предполагаемого направления будущего научного исследования, обучающиеся направляются для прохождения практики на предприятия различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика проводится для выполнения бакалаврской выпускной квалификационной работы, объем практики 12 зачетных единиц.

Преддипломная практика осуществляется в форме участия обучающегося

под руководством руководителя практики в деятельности организаций любой организационно-правовой формы.

Преддипломная практика включает следующие виды работ:

- изучение основных аспектов деятельности и управления организацией;
- практическая работа на конкретном рабочем месте в основных функциональных подразделениях организации;
- сбор и анализ информации для подготовки выпускной квалификационной работы.

Проводится в различных отделах сторонних организаций, обладающих необходимым кадровым потенциалом.

Институтом заключены долгосрочные договоры для прохождения практик с крупными компаниями, организациями и службами, такими как Отель «Коринтия СПб» и многие другие.

## **5. Ресурсное обеспечение образовательной программы**

Ресурсное обеспечение формируется на основе требований к условиям реализации ОП, устанавливаемых ФГОС ВО по направлению подготовки, действующей нормативной правовой базой и с учётом особенностей, связанных с уровнем и направленностью (профилем) образовательной программы.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Института.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд Института укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

При реализации образовательной программы Институтом предусмотрена возможность обучения лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и



(или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### 5.1. Электронная информационно-образовательная среда

Обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде Института:

<http://www.ibispb.ru> сайт Института

<http://lms.ibispb.ru> площадка ЕЭОС

<http://spo.ibispb.ru> площадка ЕЭОС

<http://lib.ibi.spb.ru> библиотека Института

<http://www.iprbookshop.ru/> полнотекстовая электронно-библиотечная система

Электронно-библиотечная система IPRbooks (<http://www.iprbookshop.ru>) обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет к учебной, учебно-методической, научной и справочной литературе, а также к периодическим изданиям.

Доступ обучающегося к ЭБС IPRbooks осуществляется по индивидуальному логину и паролю, а также через электронную информационно-образовательную среду Института.

Обучающийся имеет индивидуальный номер читателя для доступа в электронный каталог, включающий в себя базы данных книг, журнальных статей, авторефератов диссертаций. Доступ к электронному каталогу осуществляется через сайт библиотеки <http://lib.ibi.spb.ru/>. На сайте предусмотрена возможность оформления заказа необходимого издания через электронный каталог, а также доступ к электронному формуляру, позволяющему контролировать задолженность.

Электронная информационно-образовательная среда Института обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата; проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

## 5.2. Общесистемные требования к реализации образовательной программы

Помимо использования электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) для обеспечения образовательного процесса имеется собственная библиотека.

Объем фонда основной и дополнительной учебной литературы, имеющей грифы различного уровня, соответствует минимальным нормативам обеспеченности вузов учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов, которые определены действующими правовыми нормативными актами.

Библиотечный фонд в количестве 52110 экземпляров укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет).

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к периодическим изданиям через ЭБС IPRbooks (<http://www.iprbookshop.ru>). Количество доступных журналов – 747 наименований.

Для проведения учебных, практических, лабораторных занятий и внеучебных мероприятий с обучающимися используются аудитории, которые оснащены: мультимедийным оборудованием, процессорами последнего поколения, необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№	Наименование ПО	Описание ПО
<b>Лицензионное ПО</b>		
1	Windows 7	операционная система
2	Windows 10	операционная система
3	Microsoft Office	офисный пакет
4	Microsoft Office Project Professional	управление проектами
5	Microsoft Office Visio Professional	редактор диаграмм
6	Microsoft Visual Studio	среда программирования и разработки
7	1С Предприятие 8	Бухгалтерская платформа
<b>Свободно распространяемое ПО</b>		
8	7-Zip	архиватор
9	Foxit Reader	просмотр PDF файлов
10	Unreal Commander	файловый менеджер
11	FileZilla_	FTP клиент
12	VLC media player	проигрыватель

13	Mozilla Firefox	браузер
14	Internet Explorer	браузер
15	Google Chrome	браузер
16	Paint.Net	растровый редактор
17	Gimp	растровый редактор
18	Inkscape	векторный редактор
19	Notepad++	текстовый редактор
20	VMware Player	виртуальная машина
21	Microsoft Virtual PC	виртуальная машина
22	Microsoft Expression Blend	инструмент для проектирования пользовательского интерфейса приложений
23	Ramus Educational	моделирование различных управленческих процессов
24	KompoZer	создание веб-сайтов с заданными параметрами на основе flash-шаблонов, работа с HTML
25	Deep Zoom Composer	создание галерей фотографий и изображений
26	OpenServer	программный комплекс для обучения и поддержания работоспособности сайтов. Веб-Сервер.
27	Open Workbench	открытое автоматизированное рабочее пространство
28	Microsoft PowerBI	Многопоточный аналитический инструментарий.
29	Microsoft Share Point	Веб-портал, Система управления содержимым, ПО совместной работы
<b>в т.ч. отечественного производства</b>		
30	LibreOffice	Офисный пакет
31	WinDjView	Просмотр DJVU файлов
32	Deductor academic	Аналитическая платформа для создания прикладных решений
<b>Базы данных и ИСС</b>		
33	Microsoft SQL Server 2008 client	Система управления СУБД
34	MySQL Server	СУБД
35	MySQL Workbench	Визуальная система управления и разработки для СУБД MySQL
36	Ext Антиплагиат	Проверка текстов на уникальность
37	Консультант Плюс	Правовой навигатор

## **6. Требования к условиям реализации образовательной программы**

### **6.1. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническая база реализации ОП соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки, действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междис-

циплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Реализация профиля обеспечивается наличием минимально необходимого для реализации образовательной программы перечня материально-технического обеспечения, включающего в себя учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Для использования электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Условия работы преподавателей, привлекаемых к реализации ОП, и обучения обучающихся соответствуют санитарно-гигиеническим нормам. В каждом учебном помещении имеются инструкции по мерам соблюдения техники безопасности. В компьютерных классах средства первичного пожаротушения и медицинские аптечки.

## **6.2. Кадровые условия реализации программы**

Реализация ОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация педагогических работников Института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Доля педагогических работников Института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 %.

Доля педагогических работников Института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 60 %.

Доля педагогических работников Института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приве-

денного к целочисленным значениям), являющимися руководителями и (или) работниками организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 10 %.

## **7. Оценка качества освоения образовательной программы**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки и пунктом 58 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, оценка качества освоения обучающимися образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Формы, система оценивания, порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимся, не прошедшим промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются локальными нормативными актами Института (Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, согласованное решением Учёного совета Института от 16.06.2015г, протокол № 10 и утвержденное приказом ректора АНО ВО «МБИ имени Анатолия Собчака» от 18.12.2015 №149; Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления обучающихся).

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

Процедура организации и проведения Институтom государственной итоговой аттестации обучающихся устанавливается локальным нормативным актом (Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Автономной некоммерческой организации высшего образования «Международный банковский институт имени Анатолия Собчака», утверждённый решением Учёного совета Института 158 от 28.12.15, ред. от 01.01.16г на основании приказа Министерства образова-

ния и науки РФ №636 от 29.06.2015).

### **7.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам**

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в Институте в соответствии с пунктом 60 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования и локальным актом Института (Положение об организации образовательного процесса по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утверждённое решением учёного совета Института от 24.09.2015, протокол №103), в соответствии с которыми Институтом установлены формы, система оценивания, порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимися, не прошедшим промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения определяются Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, согласованное решением Учёного совета Института от 16.06.2015г, протокол № 10 и утвержденное приказом ректора АНО ВО «МБИ имени Анатолия Собчака» от 18.12.2015 №149.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП кафедры разрабатывают фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Рекомендуемые типы контроля для оценивания результатов обучения приведены в Приложении 11.

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования работа Института по разработке и реализации образовательной программы включает проектирование оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике.

Оценочные средства включают в себя:

- перечень типовых контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) или практике (задания для семинаров, практических занятий, практикумов, контрольных работ, зачетов и экзаменов, контрольные измерительные материалы для тестирования, примерная тематика курсовых работ, рефератов, эссе, докладов и т.п.);

- методические материалы, определяющие процедуры и критерии оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) или практике.

## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Автономной некоммерческой организации высшего образования «Международный банковский институт имени Анатолия Собчака» итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР).

Программа ГИА включает в себя:

- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения;
- примерный перечень тем выпускных квалификационных работ, соответствующий направления (профилям) подготовки;
- методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы бакалавра всех форм обучения.

К государственной итоговой аттестации допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению (профилю) подготовки 43.03.03 Гостиничная деятельность.

Все мероприятия государственной итоговой аттестации проводятся в очной форме.

При выполнении ВКР обучающийся должен проявить способности к творческому поиску, научным разработкам, на основе полученных теоретических знаний, показать умение анализировать сформулированную проблему в исследуемой области, выявить научные подходы и разработать организационные и управленческие рекомендации по её решению, а также оценить экономическую целесообразность их применения.

Итогом выполнения ВКР является ее защита, после которой обучающемуся решением Государственной экзаменационной комиссии присваивается квалификация бакалавр в соответствии с освоённой основной образовательной программой по направлению (профилю) подготовки 43.03.03 Гостиничная деятельность в соответствии с профилем подготовки.

Выпускная квалификационная работа может быть разработана: на конкретном материале любого предприятия (организации), на котором обучающийся собирает материалы в период прохождения преддипломной практики, или на анализе большого статистического массива информации, полученного на официальных статистических сайтах Российской Федерации и зарубежных стран. Собранные на преддипломной практике материалы призваны обеспечить решение задач, поставленных в ВКР.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы на основании его личного заявления на имя заведующего кафедрой.

Список тем, обучающихся и руководителей закрепляется приказом по Институту.

## **8. Регламент организации периодического обновления основной образовательной программы в целом и составляющих ее документов**

Обновление ОП по направлению 43.03.03 Гостиничное дело и направленности (профилю) подготовки 43.03.03. Гостиничная деятельность осуществляется по мере необходимости в части: состава дисциплин; содержания рабочих программ дисциплин; программ учебной и производственной практик; методических материалов, обеспечивающих реализацию ОП с учетом внесения изменений в нормативно-правовые акты Российской Федерации и мнения работодателей.

Все изменения рассматриваются и утверждаются Ученым советом Института.

### **Приложения**

- Приложение 1. Учебный план
- Приложение 2. Календарный учебный график
- Приложение 3. Матрица компетенций
- Приложение 4. Паспорта компетенций
- Приложение 5. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- Приложение 6. Программы практик
- Приложение 7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам
- Приложение 8. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 9. Локальные акты Института