



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по РУК  
А.А.Роженцов  
10.03.2023 г.

## ОПИСАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

<b>Код, направление подготовки / специальность</b>	43.03.01 Сервис
<b>Направленность</b>	Сервис в индустрии гостеприимства
<b>Квалификация</b>	Бакалавр
<b>Формы обучения</b>	очная, очно-заочная, заочная
<b>Объем программы</b>	240 з. ед.
<b>Срок получения образования</b>	4 года, 4 года 6 месяцев, 5 лет
<b>Факультет (институт), выпускающая кафедра</b>	Факультет социальных технологий, Кафедра сервиса и туризма
<b>Содержание ОПОП (дисциплины, практики)</b>	<p>Безопасность жизнедеятельности  Информационные технологии  Деловые коммуникации и культура речи  Правоведение  Социология  Экономическая теория  Контроль и надзор деятельности сервисных организаций  Психология сервисной деятельности  Человек и его потребности  Организация деятельности предприятий в индустрии гостеприимства  Сервисная деятельность  Кадровое обеспечение в сервисной организации  Математика  Основы военной подготовки  Действия в чрезвычайных ситуациях  Профессиональная этика и этикет в сервисе  Менеджмент в индустрии гостеприимства  Мировое культурное наследие в индустрии гостеприимства  Инновации в индустрии гостеприимства  Информационные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий сервиса  Экономика и предпринимательство в индустрии гостеприимства  Управление проектами в индустрии гостеприимства  Сервисология  Технологии продаж в индустрии гостеприимства  Маркетинг в индустрии гостеприимства  Физическая культура и спорт  Экология и концепции устойчивого развития  История России  Мировая индустрия гостеприимства  Модуль. Безопасность жизнедеятельности</p>

	<p>Философия          Иностранный язык          Введение в профессиональную деятельность          Деловое общение в сервисе          Основы технологического предпринимательства          Профессиональные коммуникации сервисной сферы          Технологии анимационной деятельности          Индустрия впечатлений: современное состояние и перспективы деятельности          Реклама в индустрии гостеприимства          Технологии услуг питания          Технологии гостиничных услуг          Технологии курортного дела          Экскурсионная деятельность          Общая физическая подготовка          Занятия в спортивных секциях          Специальная дисциплина для лиц с ОВЗ          Организация музейно-выставочных услуг в сервисе          Музейно-выставочные услуги в социально-культурном сервисе и туризме          Философские основы в сервисе          Сервис эпохи потребления          Преддипломная практика          Учебная практика. Ознакомительная практика          Учебная практика. Сервисная практика          Учебная практика. Сервисная практика (рассредоточенная)          Производственная практика. Проектно-технологическая практика          Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы          Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена          Факультативные дисциплины</p>
<p><b>Выбранные профессиональные стандарты</b></p>	<p>1. Руководитель предприятия питания, утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 августа 2015 г. №281н.          2. Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. №282н</p>
<p><b>Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)</b></p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач          УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений          УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде          УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)          УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах</p>

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

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

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса

ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса

ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ПК-1 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя

ПК-2 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса

ПК-3 Формирует технологии оказания гостиничных, санаторно-курортных, анимационных услуг и услуг общественного питания на основе современных требований к созданию сервисного продукта

ПК-4 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации индустрии гостеприимства, сервисного продукта в соответствии с требованиями потребителя, обосновывая эффективные управленческие решения

	ПК-5 Способен разрабатывать бизнес-планы создания развития существующих и новых предприятий (направлений деятельности, продуктов) и оценивать их эффективность
<b>Формы аттестации</b>	зачет, балльно-рейтинговый контроль, экзамен, государственный экзамен, защита выпускной квалификационной работы, дифференцированные зачеты
<b>Область профессиональной деятельности</b>	Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания);
<b>Объекты профессиональной деятельности</b>	- сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги, - организации сферы сервиса, - технологические процессы предоставления услуг, технологическая клиентурных отношений. документация и информационные ресурсы, - потребители услуг, их запросы, потребности и ключевые ценности, - первичные трудовые коллективы, сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги, - организации сферы сервиса, - технологические процессы предоставления услуг, технологическая документация и информационные ресурсы, - потребители услуг, их запросы, потребности и
<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	организационно - управленческий ; сервисный
<b>Условия и перспективы профессиональной карьеры</b>	Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: -сервисные системы, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги, -организации сферы сервиса, - технологические процессы предоставления услуг, технологическая документация и информационные ресурсы, - потребители услуг, их запросы, потребности и ключевые ценности, - первичные трудовые коллективы.
<b>Договоры о стратегическом партнерстве, договоры о местах проведения практики, о сетевой форме реализации</b>	В рамках реализации ОПОП большое внимание уделяется теоретической и практической подготовке выпускников с учетом требований потенциальных работодателей.

	<p>Договоры о стратегическом партнерстве заключены со следующими организациями</p> <p>Социальный факультет университета г. Миттвайда (Германия).  «Конкорд» университет (Западная Вирджиния, США).  Барановичский государственный университет (Барановичи, Беларусь).  Белорусский государственный технологический университет (Минск, Беларусь).  Азербайджанский университет туризма и менеджмента (Баку, Азербайджан).  Факультет межкультурных коммуникаций Алтайского государственного университета.  Министерство молодежной политики, спорта и туризма Республики Марий Эл.  Козьмодемьянский музейный комплекс.  Национальный парк «Марий Чодра».  Национальный художественный музей им. Т. Евсеева.  Санаторий "Сосновый бор"</p> <p>Договоры о проведении практики обучающихся заключены со следующими организациями</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассоциация отелей и ресторанов ДАИР (Баку);</li> <li>2. Туристическое агентство «Калипсо»;</li> <li>3. Музей истории города Йошкар-Олы.</li> <li>4. туристское агентство «Путевочки»</li> <li>5. Туристское агентство «Шелковый путь»</li> <li>6. Замок Шереметева</li> <li>7. ООО «Семейный чемодан»</li> <li>8. МБУК «Шоруньжинский этно-культурный комплекс»</li> <li>9. ООО «Десна» (гостиница «Амакс сити отель»)</li> <li>10. Санаторий-профилакторий «Каменная речка»</li> <li>11. ООО Фитнес-клуб «Астрон»,</li> <li>12. Управление культуры ГО «Йошкар-Ола»</li> <li>13. ООО «Марракеш»,</li> <li>14. ООО «Duxless»</li> <li>15. ООО «Феникс» Ирландский паб «Дублин»</li> <li>16. ООО «РЕД»</li> <li>17. Кафе «Жираф»</li> <li>18. Караоке-кафе «Пионер»</li> <li>19. ГБУДО РМЭ «ДЮЦ» Роза ветров»</li> </ol>
<p><b>Условия реализации ОПОП</b></p>	<p>Общесистемные, кадровые и финансовые условия, а также учебно-методическое и материально-техническое обеспечение ОПОП полностью соответствуют требованиям ФГОС ВО.</p> <p>Имеются в достаточном количестве современные библиотечные и информационные ресурсы с неограниченным доступом обучающихся к ним.</p> <p>В процессе обучения применяются современные информационные технологии – ресурсы сети Интернет, информационные базы данных ведущих отечественных и зарубежных агентств, средства мультимедиа, специальное</p>

	<p>программное обеспечение.</p> <p>Создана и зарегистрирована в установленном порядке электронно-библиотечная система университета, предоставляющая возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа обучающихся из любой точки, в которой имеется доступ к сети в Интернет.</p> <p>Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся обеспечены системой внутренней и внешней оценок.</p> <p>В Университете внедрена внутренняя система менеджмента качества образовательных услуг высшего образования</p>
<p><b>Состав общественно-профессионального экспертного совета</b></p>	<p>Председатель ОПЭС: Волкова В.Д. , директор гостиницы "Эврика"</p> <p>Секретарь ОПЭС: Смирнова Л.Н. , зам. директора санатория "Сосновый бор"</p> <p>Члены ОПЭС: Иванова С.И., директор турфирмы "Калипсо"</p>

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедры  /Васина Светлана Михайловна/

Представитель студенческого самоуправления

