

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(АНО ВО МГЭУ)**

НИЖЕГОРОДСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ОДОБРЕНО

на заседании Ученого АНО ВО МГЭУ
от 17 января 2017 г. протокол № 15

УТВЕРЖДАЮ

Ректор АНО ВО МГЭУ

Л.А. Демидова

17 января 2017 г.



ОДОБРЕНО

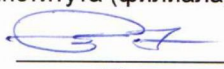
на расширенном заседании Совета
Нижегородского института (филиала)
АНО ВО МГЭУ
от 13 января 2017 г. протокол № 6

СОГЛАСОВАНО

И.о. директора Нижегородского
института (филиала) АНО ВО МГЭУ

Е. Б. Жбаков

13 января 2017 г.



СОГЛАСОВАНО

Студенческий совет Нижегородского
института (филиала) АНО ВО МГЭУ
от 13 января 2017 г. протокол № 4

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Уровень бакалавриата

Направленность (профиль) программы «Ресторанная деятельность»

Формы обучения:	очная
Нормативный срок освоения программы	4 года
Для обучающихся наборов:	
Вид учебной деятельности	академический бакалавриат
Виды профессиональной деятельности:	проектный; организационно-управленческий; научно-исследовательский; производственно-технологический; сервисный

Нижний Новгород 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
1.1. ФГОС по направлению подготовки ВО и другие нормативные документы, необходимые для разработки ОПОП	
2. Общая характеристика ОПОП.....	4
2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам	
2.2. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники	
2.3. Направленность (профиль) образовательной программы	
2.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	
2.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы) ОПОП	
2.6. Структура ОПОП бакалавриата	
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП.....	8
3.1. Область профессиональной деятельности выпускника	
3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	
3.3. Задачи профессиональной деятельности выпускника	
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.....	10
4.1. Учебный план подготовки бакалавра (Приложение 1).	
4.2. Календарный учебный график (Приложение 2).	
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Приложение 3).	
4.4. Программы практик: практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебной) и практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственной), в том числе преддипломной практики для выполнения выпускной квалификационной работы (Приложение 4)	
4.5 Базы практик	
4.6. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП (Приложение 5)	
4.7. Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 6)	
5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП.....	12
5.1. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение	
6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	15
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата по направлению подготовки.....	18
7.1. Методические материалы и иные материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся (Приложение 7)	
7.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Приложение 8)	
7.3. Фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП бакалавриата (Приложение 9)	
7.4. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) высшего образования (ВО), реализуемая Нижегородским институтом (филиалом) МГЭУ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», реализуемая в Нижегородском институте (филиале) МГЭУ Московского гуманитарно-экономического университета, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную институтом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО) - Приказ Министерства образования и науки РФ от 4 декабря 2015 г. N1432 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя:

- календарный учебный график,
- учебный план,
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей), другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся,
- программы практик,
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 ФГОС по направлению подготовки ВО и другие нормативные документы, необходимые для разработки ОПОП.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность «профиль» «Ресторанная деятельность» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 4 декабря 2015 г. N1432 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Примерная основная профессиональная образовательная программа (ПрОПОП ВО) по направлению подготовки (носит рекомендательный характер);
- Устав АНО ВО МГЭУ;
- Положение об институте (филиале).

2. Общая характеристика ОПОП

Общественная миссия ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» заключается в том, чтобы обеспечить желающим возможность получения качественного высшего образования и реализации стратегии «обучение через всю жизнь», содействовать удовлетворению потребностей государственных и коммерческих структур, общества в целом в высококвалифицированных специалистах, способствовать реализации инновационного сценария развития Нижегородского института (филиала) МГЭУ, повышению престижа российского высшего образования.

Основной целью ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» является формирование у выпускника компетенций, необходимых для эффективного решения комплексных задач процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

Основная профессиональная образовательная программа направлена на развитие у обучающихся таких личностных качеств, как ответственность, инициатива, толерантность, профессиональная коммуникабельность, психологическая устойчивость в сложных жизненных ситуациях, владение культурой научного мышления, осознание социальной значимости своей профессии, способность принимать решения в стандартных и кризисных ситуациях и готовность нести за них ответственность; адаптироваться к изменяющимся социокультурным условиям и меняющимся условиям в профессиональной деятельности; умение критически оценивать собственные достоинства и недостатки, выбирать пути и средства развития первых и устранения последних, стремление к саморазвитию и раскрытию своего творческого потенциала.

Целью подготовки бакалавра также является формирование общекультурных, и профессиональных компетенций: способности находить организационно-управленческие решения, способности анализировать социально-значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; готовности к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, готовности анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей и т.д..

Срок освоения программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» составляет 4 (четыре) года при очной форме обучения.

Общая трудоемкость программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», включая теоретическое обучение, сессии, практики, государственную итоговую аттестацию и каникулы, составляет 240 зачетных единиц.

2.1. Квалификация, присваиваемой выпускникам

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускникам присваивается квалификация бакалавр направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2.2. Виды (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники

Бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

организационно-управленческий;

проектный;
научно-исследовательский

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

2.3. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело – «Ресторанная деятельность».

2.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. При разработке программы бакалавриата все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата.

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Компетенции выпускника ОПОП бакалавриата, формируемые в результате освоения ОПОП

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способность использовать приемы оказания первой медицинской помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-

коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);

способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

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

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

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

2.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы) ОПОП

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 71,3% от общего количества научно-

педагогических работников организации.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 88,1%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), 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 Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 70,04%.

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

2.6. Структура ОПОП

Структура ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются организацией самостоятельно.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

По образовательным программам могут проводиться учебные занятия следующих видов, включая учебные занятия, направленные на проведение текущего контроля успеваемости:

лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем обучающимся (далее - занятия лекционного типа);

практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия;

курсовое проектирование (выполнение курсовых работ) по одной или нескольким дисциплинам (модулям);

групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся (в том числе руководство практикой);

самостоятельная работа обучающихся.

Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий, включает в себя занятия лекционного типа, и (или) занятия семинарского типа, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, а также аттестационные испытания промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся. При необходимости контактная работа обучающихся с преподавателем включает в себя иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

Контактная работа обучающихся с преподавателем может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

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

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

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает разработку и реализацию на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;

организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной

деятельности;

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

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

технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;

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

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

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

нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;

результаты интеллектуальной деятельности.

3.3. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;

формирование системы функционирования процессов гостиниц и других средств размещения;

разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;

оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;

организационно-управленческая деятельность:

организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;

координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

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

контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

сервисная деятельность

обеспечение качества обслуживания и предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;

соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;

выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности

соответствующих запросам потребителей;

соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;

научно-исследовательская деятельность:

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

мониторинг гостиниц и других средств размещения;

адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения;

проектная деятельность:

постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;

проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

проектирование инновационного гостиничного продукта.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

4.1. Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план отображает логическую последовательность освоения блоков дисциплин ОПОП, а также практик, обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях блоков учебного плана указывается перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В вариативных частях блоков учебного плана вуз самостоятельно формирует перечень и последовательность модулей и дисциплин с учетом рекомендаций соответствующей ОПОП ВО.

ОПОП должна содержать дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливает Ученый совет вуза.

Для каждой дисциплины (модуля), практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

4.2. Календарный учебный график.

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направление (профиль) содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируются годовым календарным учебным графиком; учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Календарный учебный график отражает последовательность основных периодов деятельности обучающихся и сводные данные по бюджету времени.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Приложение 3)

Каждая рабочая программа дисциплины по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» соответствует по структуре и содержанию Приказу Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

Рабочие программы дисциплин и их аннотации прилагаются.

4.4. Программы практик с фондами оценочных средств (Приложение 4)

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» Блок 2 ОПОП бакалавриата «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Программы практик: учебная (по получению первичных профессиональных умений и навыков) и производственная, в том числе преддипломная (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), включают в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;

- указание объёма практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчётности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Программы учебной и производственной практики прилагаются.

4.5 Базы практик

Вуз имеет заключенные договора о прохождении производственных практик.

Сведения о местах проведения производственных практик по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» представлены в рабочих программах по практикам.

4.6. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП (Приложение 5)

4.7. Программа государственной итоговой аттестации для студентов, которая включает в себя:

- общие положения;
- цели государственной итоговой аттестации;
- задачи государственной итоговой аттестации;
- место государственной итоговой аттестации в структуре освоения ОПОП бакалавриата;
- компетенции, выносимые на государственную итоговую аттестацию;
- методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы по направлению подготовки;
- критерии оценки результатов сдачи итогового междисциплинарного экзамена по направлению подготовки;
- критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы по направлению подготовки;
- порядок подачи и рассмотрения апелляции.

Программа Государственной итоговой аттестации для студентов с фондом оценочных средств по государственной итоговой аттестации (**Приложение 6**).

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП

5.1. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение

Библиотечный фонд института располагает большой научно-технической библиотекой, в которой имеется учебная и научная литература (книжный фонд, периодика, литература на электронных носителях, информационные фонды Internet,

информационно-справочные и библиографические материалы) по всем дисциплинам направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 25 экземпляров на каждые 100 обучающихся.

Реализация основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» обеспечивается доступом к электронно-библиотечной системе (ЭБС «i-books»), содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем 25% обучающихся.

Установлена локальная сеть объединяющая персональные компьютеры (разбитыми на подгруппы с размещением в нескольких компьютерных классах) и имеющая выход в обще-институтскую компьютерную сеть и глобальную информационную сеть Internet. Через сеть Internet обеспечивается доступ студентов к научным библиотечным фондам зарубежных стран.

Каждый обучающийся в Нижегородском институте (филиале) АНО ВО МГЭУ в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) института. Переход на электронный портал института осуществляется по ссылке, размещенной на сайте в Нижегородского института (филиале) АНО ВО МГЭУ в разделе Студентам / Личный кабинет студента. Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории МГЭУ, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда МГЭИ 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 образовательной программы;
- 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".

На кафедре создана и действует автоматизированная система подготовки учебно-методической и деловой документации на электронных носителях информации. Вся информация по разработанным и зарегистрированным учебно-методическим комплексам, методическим материалам, нормативным материалам и образовательным стандартам хранится в базе данных кафедры, там же хранится документация по делопроизводству кафедры. Электронные учебно-методические комплексы, разработанные на кафедре, регистрируются и устанавливаются на учебном портале.

В свободное от занятий время компьютерные классы полностью предоставляются студентам для выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ, а также для самостоятельной подготовки.

В распоряжении студентов также имеется Читальный зал библиотеки

Нижегородского филиала МГЭУ, в котором помимо чтения учебной и периодической литературы предоставляется доступ в Интернет и доступ к ЭБС.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается наличием учебно-методической документацией и материалами (учебно-методическими комплектами) по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы.

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

Для обучающихся обеспечена возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, имеющимся в сети Интернет в соответствии с профилем образовательной программы.

На сайте института (<http://www.mgeu-nn.ru>) находится информация о Нижегородском институте (филиале) АНО ВО МГЭУ, расписание занятий, дисциплины по выбору, учебно-методические ресурсы и др., а также предоставлена возможность задать свои вопросы преподавателям в интерактивном режиме.

Для проведения учебных и производственных практик, а также НИР студентов имеются специализированные аудитории, лаборатории, договоры с предприятиями о трудоустройстве студентов на время прохождения практик.

Для преподавательской деятельности ППС, привлекаемого к реализации ОПОП: для успешной реализации ОПОП ВО профессорско-преподавательскому составу предоставляется необходимое оборудование для проведения лекционной, практических (в том числе в форме презентаций, деловых игр, тестирования и т.п.) занятий.

Для воспитательной деятельности, а также занятий в интерактивной форме работы со студентами в вузе создана атмосфера, способствующая всестороннему развитию студентов: созданы различные студии, клубы, кружки, школы, объединяющие обучающихся по интересам. К каждой группе прикреплен куратор, который поможет студентам адаптироваться в вузе, городе.

Нижегородский институт (филиал) АНО ВО МГЭУ, реализующий ОПОП бакалавриата направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», располагает современной информационно-технологической инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Нижегородский институт (филиал) АНО ВО МГЭУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа имеются наборы демонстрационного (мультимедийного) оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

На кафедре «Менеджмента» учебный процесс обеспечивается наличием следующего материально-технического оборудования:

1) аудитории, оснащенные доской, партами, кафедрами – для проведения лекционных и практических занятий, презентации учебного материала;

2) учебные специализированные кабинеты:

- компьютерные классы, оборудованные современной техникой (компьютеры, принтеры, проекторы, сканеры-копиры, видеокамеры), где студенты могут осуществлять само-

стоятельную работу;

- компьютерный класс электронной научной библиотеки МГЭУ, оборудованный 12 компьютерами, лазерным принтером и сканером-копиром, где студенты могут осуществлять самостоятельную работу;

3) зал для занятий физической культурой и тренажерный зал.

Студенты обеспечены цифровой техникой для видео-, киносъемки и звукозаписи. Имеется компьютерное оборудование и специализированные компьютерные классы с подключением к Интернету и с программным обеспечением, лаборатория цифровой аудио- и видеозаписи, монтажной цифровой линии, специальное оборудование для аудиовизуальной демонстрации материалов лекционных курсов, тиражирования дидактического материала к занятиям.

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Социокультурная среда вуза – совокупность ценностей и принципов, социальных структур, людей, технологий, создающих особое пространство, взаимодействующее с личностью, формирующее его профессиональную и мировоззренческую культуру; это протекающее в условиях высшего учебного заведения взаимодействие субъектов, обладающих определённым культурным опытом, и подкрепленное комплексом мер организационного, методического, психологического характера. Средовой подход в образовании и воспитании предполагает не только возможность использовать социокультурный воспитательный потенциал среды, но и целенаправленно изменять среду в соответствии с целями воспитания, т.е. является специфической методологией для выявления и проектирования личностно-развивающих факторов (компетенций).

Направления деятельности Студсовета:

- 1) представление интересов студентов на всех уровнях управления вузом;
- 2) анализ и распространение опыта работы органов студенческого самоуправления
- 3) решение социальных проблем студентов;
- 4) содействие организации и совершенствованию учебного процесса и НИРС;
- 5) решение проблем труда и отдыха студентов;
- 6) взаимодействие со студенческими органами самоуправления других учебных заведений, города и области;
- 7) оказание информационной, методической, консультационной, финансовой и другой практической помощи студентам.

Основные научные направления института тесно связаны с соответствующими профилями подготовки обучающихся. Об этом, в частности, свидетельствует высокий процент участия обучающихся в различных формах НИРС. Научно-исследовательская работа обучающихся в институте рассматривается как один из важных аспектов повышения качества подготовки и воспитания выпускников.

Научно-исследовательская работа обучающихся – это комплекс мероприятий учебного, научного, методического и организационного характера, обеспечивающий их обучение всем навыкам научных исследований применительно к избранному профилю

обучения в рамках учебного процесса и вне него. НИРС ведется на всех кафедрах филиала.

Основные формы внеучебной научной работы с обучающимися в Нижегородском филиале (институте) МГЭУ: научно-практические конференции, конкурсы научных работ и лучших рефератов, студенческие научные общества, кружки и другие научные объединения.

Основу информационного обеспечения студентов составляют следующие информационные системы:

- 1) образовательные аудиовизуальные произведения (учебные фильмы видеокейсы);
- 2) внутренняя ЭБС института.
- 3) информационные стенды студенческих организаций;
- 4) информационные стенды с текущей информацией и объявления о проходящих мероприятиях.

Воспитательная среда Нижегородского филиала (института) МГЭУ в целом и кафедры уголовно-правовых дисциплин в частности складывается из мероприятий, которые ориентированы на:

- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- воспитание нравственных качеств, развитие ориентации на общечеловеческие ценности;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- сохранение и приумножение традиций института, формирование чувства вузовской солидарности и патриотического сознания;
- укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни.

Воспитательная среда включает в себя три составляющей: профессионально-трудовая, гражданско-правовая, культурно-нравственная.

1. Профессионально-трудовая составляющая воспитательной среды – специально организованный и контролируемый процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе становления их в качестве субъектов этой деятельности, увязанный с овладением квалификацией и воспитанием профессиональной этики.

Задачи:

- подготовка профессионально-грамотного, компетентного, ответственного специалиста;
- формирование личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности, таких как трудолюбие, любовь к окружающей природе, рациональность, профессиональная этика, способность принимать ответственные решения, умение работать в коллективе, творческие способности и другие качества, необходимые выпускнику для будущей профессиональной деятельности;
- привитие умений и навыков управления коллективом.

Основные формы реализации:

- организация научно-исследовательской работы студентов;
- проведение ежегодной научно-практической конференции, поощрение студентов за лучшие доклады и публикация тезисов в студенческом научном сборнике;
- проведение институтских и межвузовских конкурсов на лучшие научно-исследовательские, дипломные и курсовые работы в рамках направления «Юриспруденция»;
- работа научно-творческих кружков;
- мониторинг студенческой среды по вопросам организации учебного процесса

(анкетирование студентов и выпускников по вопросам, связанным с удовлетворенностью учебным процессом, субъективной оценкой прослушанных дисциплин и работой преподавателей).

2. Правовая составляющая воспитательной среды – интеграция гражданского, правового, патриотического, интернационального, политического, семейного воспитания.

Задачи:

- формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, уважения к правам и свободам человека, любви к Родине, семье;
- формирование правовой и политической культуры;
- формирование установки на воспитание культуры семейных и детско-родительских отношений, преемственность социокультурных традиций;
- формирование качеств, которые характеризуют связь личности и общества: гражданственность, патриотизм, толерантность, социальная активность, коллективизм, общественно-политическая активность и др.

Основные формы реализации:

- развитие студенческого самоуправления;
- организация субботников на факультете и в институте для воспитания бережливости и чувства причастности к совершенствованию материально-технической базы университета;
- кураторство студентов старших курсов над младшими курсами;
- проведение институтских конкурсов, формирующих у молодых людей интерес к истории города;
- совместное обсуждение проблем студенчества;
- дополнительное материальное стимулирование студентов, имеющих высокие показатели в учебе, НИРС, активистов;
- проведение регулярных пресс-конференций, собраний по решению вузовских проблем;
- социальная защита малообеспеченных категорий студентов;
- организация политических дискуссий, семинаров по правовым вопросам и т.п.
- участие в программах государственной молодежной политики всех уровней.

В рамках формирования нетерпимого отношения обучающихся к употреблению алкогольных, наркотических и психотропных веществ, в Нижегородском филиале (институте) МГЭУ разработан план проведения антинаркотической пропаганды. На всей территории Нижегородского филиала (института) МГЭУ приказом директора запрещено курение. Жесткое отношение администрации к проявлениям губительного отношения студентов к своему здоровью закреплено в Правилах внутреннего распорядка обучающихся. В соответствии с установленным порядком в начале каждого учебного года проводятся периодические медицинские осмотры для обучающихся.

3. Культурно-нравственная составляющая воспитательной среды включает в себя духовное, нравственное, эстетическое, экологические и физическое воспитание.

Задачи:

- воспитание нравственно, эстетически и духовно развитой личности;
- формирование физически здоровой личности;

Основные формы реализации:

- развитие досуговой, клубной деятельности (студенческий театр), поддержка молодежной субкультуры в рамках создания реального культуротворческого процесса;
- организация различных соревнований всех уровней, творческих конкурсов;
- организация выставок творчества студентов, преподавателей и сотрудников;
- участие в спортивных мероприятиях института;
- проведение в культурно-воспитательных мероприятиях, помогающих студентам чувствовать себя психологически комфортно вдали от дома;

- благотворительные мероприятия;
- организация встреч с интересными людьми (выпускниками, деятелями культуры и др.);
- организация физического воспитания образования студентов, экологическое воспитание;
- социологические исследования жизнедеятельности студентов по различным направлениям;
- применение различных форм работы со студентами (тренинги, ролевые игры и др.), проведение встреч с врачами, наркологами, эпидемиологами и другими специалистами.

В Нижегородском филиале (институте) МГЭУ в соответствии с требованиями международного стандарта ИСС 9001:2011 разработана «Политика в области качества», гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок

Также разработано и утверждено более 50 документов системы менеджмента качества, в том числе: положения, документированные процедуры, информационные карты процессов, инструкции.

В области обеспечения качества подготовки бакалавров филиал в целом и кафедры кафедры уголовно-правовых дисциплин в частности руководствуются разработанными документами системы менеджмента качества.

В ходе самообследования Нижегородский филиал (институт) МГЭУ проверяет себя по множеству критериев:

- состояние материально-технической базы,
- качество профессорско-преподавательского состава,
- научно-методическая обеспеченность учебного заведения,
- сведения о карьерном росте выпускников и их востребованности на рынке труда.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата по направлению подготовки

7.1. Методические материалы и иные, обеспечивающие качество подготовки обучающихся (Приложение 7)

- Методические рекомендации по написанию выпускной квалификационной работы по каждому направлению подготовки или специальности.
- Методические рекомендации по написанию курсовых работ для студентов.
- Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов.
- Примерная тематика выпускных квалификационных работ.
- Видеолекции.
- Расписание обзорных лекций и консультаций.
- Контрольные задания для студентов.
- Перечень вопросов для подготовки к государственным экзаменам.
- Оценочные листы результатов государственных экзаменов и защиты выпускной квалификационной работы.

7.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. (Приложение 8)

Фонды оценочных средств (далее - ФОС) для проведения текущего и промежуточного контроля успеваемости студентов, контроля самостоятельной работы, промежуточной аттестации разрабатываются в соответствии с положениями

- О балльно-рейтинговой системе контроля и оценки результатов обучения студентов
- Об организации промежуточной аттестации студентов
- О порядке формирования фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО кафедрами создаются ФОСы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. ФОСы, сопровождающие реализацию каждой ОПОП ВО, разработаны для проверки качества формирования компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и главным образом обучения.

При разработке ФОСов используется матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО (**Приложение 5**).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике организация определяет показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине, включенной в рабочий учебный план, ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и профилю «Ресторанная деятельность», разработаны кафедрами и отражены в рабочих программах учебных дисциплин. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик учитываются все виды междисциплинарных связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Вузом созданы условия для максимального приближения системы оценки и контроля компетенций студентов-бакалавров, специалистов к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно используются работодатели

(представители заинтересованных организаций, органов государственной власти), педагоги-специалисты, преподающие смежные дисциплины и т.п.

7.3. Фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП бакалавриата. (Приложение 9)

ФОС являются полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО по данному направлению подготовки, соответствуют целям и задачам профиля подготовки и учебному плану. Они призваны обеспечивать оценку качества общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

Фонд оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

7.4. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Гарантия качества подготовки по данной ОПОП осуществляется в результате:

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением работодателей;
- мониторинга, периодического рецензирования ОПОП ВО;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний, умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечения компетентности преподавателей;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением работодателей;