



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО


Директор
Ю.В. Розова
27 марта 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО


На заседании Ученого совета
ФГБОУ ВО СПбГАУ
ректор *В.Ю. Морозов*
28 марта 2022 г.
протокол № 3

**Основная профессиональная образовательная программа –
образовательная программа высшего образования**

Уровень профессионального образования
высшее образование – бакалавриат

Направление подготовки/специальность
43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) образовательной программы
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
заочная

Год приема
2022

Санкт-Петербург
2022

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общие положения
2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования
 - 2.1 Форма обучения
 - 2.2 Язык реализации образовательной программы
 - 2.3 Срок получения образования по образовательной программе
 - 2.4 Объем образовательной программы
 - 2.5 Области профессиональной деятельности сферы профессиональной деятельности выпускников образовательной программы
 - 2.6 Типы задач профессиональной деятельности выпускников образовательной программы
3. Структура образовательной программы
 - 3.1 Структура Блока 1 «Дисциплины (модули)»
 - 3.2 Структура Блока 2 «Практика»
 - 3.3 Структура Блока 3 «Государственная итоговая аттестация»
4. Результаты освоения образовательной программы
 - 4.1 Универсальные компетенции
 - 4.2 Общепрофессиональные компетенции
 - 4.3 Профессиональные компетенции
5. Условия реализации образовательной программы
 - 5.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы
 - 5.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы
 - 5.3 Кадровые условия реализации образовательной программы
 - 5.4 Финансовые условия реализации образовательной программы
 - 5.5 Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе
6. Воспитательная работа с обучающимися
- Приложение 1. Учебный план
- Приложение 2. Календарный учебный график
- Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (модулей)
 - Приложение 3.1. Рабочая программа дисциплины «История (история России, всеобщая история)»
 - Приложение 3.2. Рабочая программа дисциплины «Философия»
 - Приложение 3.3. Рабочая программа дисциплины «Менеджмент»
 - Приложение 3.4. Рабочая программа дисциплины «Право»
 - Приложение 3.5. Рабочая программа дисциплины «Технологии делового общения»
 - Приложение 3.6. Рабочая программа дисциплины «Экономика и предпринимательство»
 - Приложение 3.7. Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык»
 - Приложение 3.8. Рабочая программа дисциплины «Физическая культура и спорт»

Приложение 3.9. Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 3.10. Рабочая программа дисциплины «Маркетинг»

Приложение 3.11. Рабочая программа дисциплины «Информатика с основами цифровизации»

Приложение 3.12. Рабочая программа дисциплины «Управление человеческими ресурсами»

Приложение 3.13. Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и управление качеством»

Приложение 3.14. Рабочая программа дисциплины «Информационное обеспечение профессиональной деятельности»

Приложение 3.15. Рабочая программа дисциплины «Сервисная деятельность»

Приложение 3.16. Рабочая программа дисциплины «Инновации в сервисе»

Приложение 3.17. Рабочая программа дисциплины «Рабочая программа дисциплины «Проектирование процесса предоставления услуг»

Приложение 3.18. Рабочая программа дисциплины «Управление проектами»

Приложение 3.19. Рабочая программа дисциплины «Системный анализ в сервисе»

Приложение 3.20. Рабочая программа дисциплины «Системы искусственного интеллекта»

Приложение 3.21. Рабочая программа дисциплины «Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности»

Приложение 3.22. Рабочая программа дисциплины «Базовая физическая культура»

Приложение 3.23. Рабочая программа дисциплины «Базовые виды спорта (секции)»

Приложение 3.24. Рабочая программа дисциплины «Регионалистика»

Приложение 3.25. Рабочая программа дисциплины «Развитие законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания»

Приложение 3.26. Рабочая программа дисциплины «Технологии и организация гостиничного дела»

Приложение 3.27. Рабочая программа дисциплины «Управление конфликтами»

Приложение 3.28. Рабочая программа дисциплины «Психология»

Приложение 3.29. Рабочая программа дисциплины «Бухгалтерский и финансовый учет предприятий гостиничного и ресторанного комплекса»

Приложение 3.30. Рабочая программа дисциплины «Управление деятельностью служб предприятий гостиничного комплекса»

Приложение 3.31. Рабочая программа дисциплины «Организационное поведение»

Приложение 3.32. Рабочая программа дисциплины «Организация и планирование деятельности предприятий общественного питания»

Приложение 3.33. Рабочая программа дисциплины «Ресторанное дело»

Приложение 3.34. Рабочая программа дисциплины «Стратегическое управление развитием гостиничного и ресторанного комплексов»

Приложение 3.35. Рабочая программа дисциплины «Корпоративное управление»

Приложение 3.36. Рабочая программа дисциплины «Технологии деятельности предприятий питания»

Приложение 3.37. Рабочая программа дисциплины «Гостиничный и ресторанный маркетинг и технологии продаж»

Приложение 3.38. Рабочая программа дисциплины «Управление рисками»

Приложение 3.39. Рабочая программа дисциплины «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом»

Приложение 3.40. Рабочая программа дисциплины «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом»

Приложение 3.41. Рабочая программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»

Приложение 3.42. Рабочая программа дисциплины «Кухня народов мира»

Приложение 3.43. Рабочая программа дисциплины «Технологии и организация досуговой деятельности в гостиничном комплексе»

Приложение 3.44. Рабочая программа дисциплины «Технологии и организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе»

Приложение 3.45. Рабочая программа дисциплины «Практикум по развитию управленческих навыков»

Приложение 3.46. Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья»

Приложение 4. Оценочные материалы

Приложение 4.1. Оценочные материалы по дисциплине «История (история России, всеобщая история)»

Приложение 4.2. Оценочные материалы по дисциплине «Философия»

Приложение 4.3. Оценочные материалы по дисциплине «Менеджмент»

Приложение 4.4. Оценочные материалы по дисциплине «Право»

Приложение 4.5. Оценочные материалы по дисциплине «Технологии делового общения»

Приложение 4.6. Оценочные материалы по дисциплине «Экономика и предпринимательство»

Приложение 4.7. Оценочные материалы по дисциплине «Иностранный язык»

Приложение 4.8. Оценочные материалы по дисциплине «Физическая культура и спорт»

Приложение 4.9. Оценочные материалы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 4.10. Оценочные материалы по дисциплине «Маркетинг»

Приложение 4.11. Оценочные материалы по дисциплине «Информатика с основами цифровизации»

Приложение 4.12. Оценочные материалы по дисциплине «Управление человеческими ресурсами»

Приложение 4.13. Оценочные материалы по дисциплине «Стандартизация и управление качеством»

Приложение 4.14. Оценочные материалы по дисциплине «Информационное обеспечение профессиональной деятельности»

Приложение 4.15. Оценочные материалы по дисциплине «Сервисная деятельность»

Приложение 4.16. Оценочные материалы по дисциплине «Инновации в сервисе»

Приложение 4.17. Оценочные материалы по дисциплине «Оценочные материалы по дисциплине «Проектирование процесса предоставления услуг»

Приложение 4.18. Оценочные материалы по дисциплине «Управление проектами»

Приложение 4.19. Оценочные материалы по дисциплине «Системный анализ в сервисе»

Приложение 4.20. Оценочные материалы по дисциплине «Системы искусственного интеллекта»

Приложение 4.21. Оценочные материалы по дисциплине «Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности»

Приложение 4.22. Оценочные материалы по дисциплине «Базовая физическая культура»

Приложение 4.23. Оценочные материалы по дисциплине «Базовые виды спорта (секции)»

Приложение 4.24. Оценочные материалы по дисциплине «Регионалистика»

Приложение 4.25. Оценочные материалы по дисциплине «Развитие законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания»

Приложение 4.26. Оценочные материалы по дисциплине «Технологии и организация гостиничного дела»

Приложение 4.27. Оценочные материалы по дисциплине «Управление конфликтами»

Приложение 4.28. Оценочные материалы по дисциплине «Психология»

Приложение 4.29. Оценочные материалы по дисциплине «Бухгалтерский и финансовый учет предприятий гостиничного и ресторанного комплекса»

Приложение 4.30. Оценочные материалы по дисциплине «Управление деятельностью служб предприятий гостиничного комплекса»

Приложение 4.31. Оценочные материалы по дисциплине «Организационное поведение»

Приложение 4.32. Оценочные материалы по дисциплине «Организация и планирование деятельности предприятий общественного питания»

Приложение 4.33. Оценочные материалы по дисциплине «Ресторанное дело»

Приложение 4.34. Оценочные материалы по дисциплине «Стратегическое управление развитием гостиничного и ресторанного комплексов»

Приложение 4.35. Оценочные материалы по дисциплине «Корпоративное управление»

Приложение 4.36. Оценочные материалы по дисциплине «Технологии деятельности предприятий питания»

Приложение 4.37. Оценочные материалы по дисциплине «Гостиничный и ресторанный маркетинг и технологии продаж»

Приложение 4.38. Оценочные материалы по дисциплине «Управление рисками»

Приложение 4.39. Оценочные материалы по дисциплине «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом»

Приложение 4.40. Оценочные материалы по дисциплине «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом»

Приложение 4.41. Оценочные материалы по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»

Приложение 4.42. Оценочные материалы по дисциплине «Кухня народов мира»

Приложение 4.43. Оценочные материалы по дисциплине «Технологии и организация досуговой деятельности в гостиничном комплексе»

Приложение 4.44. Оценочные материалы по дисциплине «Технологии и организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе»

Приложение 4.45. Оценочные материалы по дисциплине «Практикум по развитию управленческих навыков»

Приложение 4.46. Оценочные материалы по дисциплине «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья»

Приложение 5. Методические материалы

Приложение 5.1. Методические материалы по дисциплине «История (история России, всеобщая история)»

Приложение 5.2. Методические материалы по дисциплине «Философия»

Приложение 5.3. Методические материалы по дисциплине «Менеджмент»

Приложение 5.4. Методические материалы по дисциплине «Право»

Приложение 5.5. Методические материалы по дисциплине «Технологии делового общения»

Приложение 5.6. Методические материалы по дисциплине «Экономика и предпринимательство»

Приложение 5.7. Методические материалы по дисциплине «Иностранный язык»

Приложение 5.8. Методические материалы по дисциплине «Физическая культура и спорт»

Приложение 5.9. Методические материалы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 5.10. Методические материалы по дисциплине «Маркетинг»

Приложение 5.11. Методические материалы по дисциплине «Информатика с основами цифровизации»

Приложение 5.12. Методические материалы по дисциплине «Управление человеческими ресурсами»

Приложение 5.13. Методические материалы по дисциплине «Стандартизация и управление качеством»

Приложение 5.14. Методические материалы по дисциплине «Информационное обеспечение профессиональной деятельности»

Приложение 5.15. Методические материалы по дисциплине «Сервисная деятельность»

Приложение 5.16. Методические материалы по дисциплине «Инновации в сервисе»

Приложение 5.17. Методические материалы по дисциплине по дисциплине «Проектирование процесса предоставления услуг»

Приложение 5.18. Методические материалы по дисциплине «Управление проектами»

Приложение 5.19. Методические материалы по дисциплине «Системный анализ в сервисе»

Приложение 5.20. Методические материалы по дисциплине «Системы искусственного интеллекта»

Приложение 5.21. Методические материалы по дисциплине «Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности»

Приложение 5.22. Методические материалы по дисциплине «Базовая физическая культура»

Приложение 5.23. Методические материалы по дисциплине «Базовые виды спорта (секции)»

Приложение 5.24. Методические материалы по дисциплине «Регионалистика»

Приложение 5.25. Методические материалы по дисциплине «Развитие законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания»

Приложение 5.26. Методические материалы по дисциплине «Технологии и организация гостиничного дела»

Приложение 5.27. Методические материалы по дисциплине «Управление конфликтами»

Приложение 5.28. Методические материалы по дисциплине «Психология»

Приложение 5.29. Методические материалы по дисциплине «Бухгалтерский и финансовый учет предприятий гостиничного и ресторанного комплекса»

Приложение 5.30. Методические материалы по дисциплине «Управление деятельностью служб предприятий гостиничного комплекса»

Приложение 5.31. Методические материалы по дисциплине «Организационное поведение»

Приложение 5.32. Методические материалы по дисциплине «Организация и планирование деятельности предприятий общественного питания»

Приложение 5.33. Методические материалы по дисциплине «Ресторанное дело»

Приложение 5.34. Методические материалы по дисциплине «Стратегическое управление развитием гостиничного и ресторанного комплексов»

Приложение 5.35. Методические материалы по дисциплине «Корпоративное управление»

Приложение 5.36. Методические материалы по дисциплине «Технологии деятельности предприятий питания»

Приложение 5.37. Методические материалы по дисциплине «Гостиничный и ресторанный маркетинг и технологии продаж»

Приложение 5.38. Методические материалы по дисциплине «Управление рисками»

Приложение 5.39. Методические материалы по дисциплине «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом»

Приложение 5.40. Методические материалы по дисциплине «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом»

Приложение 5.41. Методические материалы по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»

Приложение 5.42. Методические материалы по дисциплине «Кухня народов мира»

Приложение 5.43. Методические материалы по дисциплине «Технологии и организация досуговой деятельности в гостиничном комплексе»

Приложение 5.44. Методические материалы по дисциплине «Технологии и организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе»

Приложение 5.45. Методические материалы по дисциплине «Практикум по развитию управленческих навыков»

Приложение 5.46. Методические материалы по дисциплине «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья»

Приложение 6. Программы практик

Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 8. Перечень средств информационно-коммуникационных технологий

Приложение 9. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

Приложение 10. Кадровые условия реализации образовательной программы

Приложение 11. Анкеты для опроса обучающихся с целью оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик

Приложение 12. Рабочая программа воспитания

Приложение 13. Календарный план воспитательной работы

Основная профессиональная образовательная программа – образовательная программа высшего образования (уровень профессионального образования – *бакалавриат*) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – *бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис* утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. N 514 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис" (с изменениями и дополнениями). Редакция с изменениями N 1456 от 26.11.2020.)

Декан факультета



Л.Б. Винничек

Заведующий выпускающей
кафедрой



Н.Ю. Донец

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа – образовательная программа высшего образования (уровень профессионального образования – *бакалавриат*) реализуемая ФГБОУ ВО СПбГАУ по направлению подготовки 43.03.01 *Сервис*, направленность (профиль) «*Управление гостиничной и ресторанной деятельностью*» (далее – образовательная программа) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практик, иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Нормативно-правовую базу образовательной программы составляют:

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

- перечень специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 № 1061;

- 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;

- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;

- порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816;

- положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390;

- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – *бакалавриат 43.03.01 Сервис*, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. N 514 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01

Сервис" (с изменениями и дополнениями) .Редакция с изменениями N 1456 от 26.11.2020.

- изменения, которые вносятся в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования, утвержденные приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26.11.2020 № 1456;

- изменения, которые вносятся в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки, утвержденные приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 № 83;

- реестр профессиональных стандартов (перечень видов профессиональной деятельности), утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 № 667н;

- профессиональный стандарт 33.007 «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);

- профессиональный стандарт 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);

- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО СПбГАУ.

2 Общая характеристика образовательной программы высшего образования

2.1 Форма обучения

Обучение образовательной программе осуществляется в *очной/очно-заочной/заочной* форме.

2.2 Язык реализации образовательной программы

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2.3 Срок получения образования по образовательной программе

Срок получения образования по образовательной программе (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет *4 года*;

в очно-заочной форме – 4 года 6 месяцев;

в заочной форме – 4 года 6 месяцев;

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

2.4 Объем образовательной программы

Объем образовательной программы составляет *240 зачетных единиц* (далее – з.е.).

Объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, составляет 70 з.е., а при ускоренном обучении – 80 з.е.

2.5 Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников образовательной программы

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность: *33 Сервис, оказание услуг населению (услуги гостеприимства, общественное питание).*

2.6 Типы задач профессиональной деятельности выпускников образовательной программы

В рамках освоения образовательной программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- сервисный;
- исследовательский.

3 Структура образовательной программы

Реализация образовательной программы осуществляется в соответствии с учебным планом (приложение 1) и календарным учебным графиком (приложение 2).

Структура образовательной программы включает в себя следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 1. Структура и объем образовательной программы

Структура программы <i>бакалавриата</i>		Объем программы <i>бакалавриата</i> и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	Не менее 180
Блок 2	Практика	Не менее 30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	Не менее 9
Объем программы <i>бакалавриата</i>		240

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений. Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не менее 45 % общего объема образовательной программы.

3.1 Структура Блока 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 1 «Дисциплины (модули)» состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Программа *бакалавриата* обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа *бакалавриата* обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы *бакалавриата*, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

В обязательной части Блока 1 образовательной программы реализуются дисциплины (модули), обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций: «История (история России, всеобщая история)», «Философия», «Менеджмент», «Право», «Технологии делового общения», «Экономика и предпринимательство», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Безопасность жизнедеятельности», «Маркетинг», «Информатика с основами цифровизации», «Управление человеческими ресурсами», «Стандартизация и управление качеством», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Сервисная деятельность», «Инновации в сервисе», «Проектирование процесса предоставления услуг», «Управление проектами», «Системный анализ в сервисе», «Системы искусственного интеллекта», «Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности», «Базовая физическая культура», «Базовые виды спорта (секции)».

В части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 реализуются дисциплины (модули), определяющие профессиональную направленность (профиль) образовательной программы, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций и участвующие в формировании универсальных и общепрофессиональных компетенций: «Регионалистика», «Развитие законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии и организация гостиничного дела», «Управление конфликтами», «Психология», «Бухгалтерский и финансовый учет предприятий гостиничного и ресторанного комплекса», «Управление деятельностью служб предприятий гостиничного комплекса», «Организационное поведение», «Организация и планирование деятельности предприятий общественного питания», «Ресторанное дело», «Стратегическое управление развитием гостиничного и ресторанного комплексов», «Корпоративное управление», «Технологии деятельности предприятий питания», «Гостиничный и ресторанный маркетинг и технологии продаж», «Управление рисками», в том числе элективные дисциплины (модули): «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Традиции и культура питания народов мира», «Кухня народов мира», «Технологии и организация досуговой деятельности в гостиничном комплексе», «Технологии и организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе».

Образовательная программа обеспечивает возможность освоения факультативных дисциплин (модулей): «Практикум по развитию управленческих навыков», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья».

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в приложении 3, оценочные материалы – в приложении 4, методические материалы – в приложении 5.

3.2 Структура Блока 2 «Практика»

Блок 2 «Практика» состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

В обязательной части Блока 2 реализуются следующие виды (и типы) практик, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций:

Типы учебной практики:

ознакомительная практика;

исследовательская практика.

Типы производственной практики:

сервисная практика;

организационно-управленческая практика;

преддипломная практика.

В части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 2 реализуются следующие виды (и типы) практик, обеспечивающие формирование профессиональные компетенции и участвующие в формировании универсальных и общепрофессиональных компетенций: ознакомительная практика; исследовательская практика, сервисная практика, организационно-управленческая практика, преддипломная практика.

Программы практик представлены в приложении 6, оценочные материалы – в приложении 4, методические материалы – в приложении 5.

3.3 Структура Блока 3 «Государственная итоговая аттестация»

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации);

-выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 7, оценочные материалы – в приложении 4, методические материалы – в приложении 5.

4 Результаты освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника будут сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

4.1 Универсальные компетенции

В результате освоения образовательной программы у выпускника будут сформированы универсальные компетенции, сформированность которых проверяется индикаторами достижения (таблица 2).

Таблица 2. Универсальные компетенции образовательной программы

№ п/п	Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
1	Системное критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК-1.1 анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие
			ИУК-1.2 находит и критически анализирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи
			ИУК-1.3 рассматривает различные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
			ИУК-1.4 отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности; грамотно, логично, аргументированно формирует собственные выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата
			ИУК-1.5 определяет и оценивает практические последствия возможных решений задачи
2	Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	ИУК-2.1 формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение

		действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>ИУК-2.2 проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИУК-2.3 решает конкретные задачи проекта</p> <p>ИУК-2.4 публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
3	Командная работа и лидерство	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИУК-3.1 понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>ИУК-3.2 понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности</p> <p>ИУК 3.3 анализирует возможные последствия личных действий и планирует последовательность действий для достижения заданного результата</p> <p>ИУК-3.4 эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и в обсуждении результатов работы команды</p>
4	Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИУК-4.1 выбирает стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИУК-4.2</p>

			использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
			ИУК-4.3 ведет деловую переписку с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
			ИУК-4.4 демонстрирует умение выполнять перевод текстов общей и профессиональной направленности с иностранного(ых) языка(ах) на государственный язык Российской Федерации, с государственного язык Российской Федерации на иностранный(ые) язык(и)
			ИУК-4.5 публично выступает на государственном языке Российской Федерации, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения; устно представляет результаты своей деятельности на иностранном(ых) языке(ах), поддерживает разговор общей и профессиональной направленности
5	Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1 интерпретирует историю России в контексте мирового исторического процесса
			ИУК-5.2 учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции

			различных наций, социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
			ИУК-5.3 придерживается принципов толерантного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
6	Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	ИУК-6.1 использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
			ИУК-6.2 определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долгосрочные, среднесрочные и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения
			ИУК-6.3 использует инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) с учетом личностных возможностей, этапов временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			ИУК-7.1 выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания должного уровня физической подготовленности с учетом физиологических особенностей организма
		<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	ИУК-7.2 планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной

			нагрузки и обеспечения работоспособности
			ИУК-7.3 владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
7	Безопасность жизнедеятельности	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..	ИУК-8.1 обеспечивает безопасные условия труда на рабочем месте
			ИУК-8.2 выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
			ИУК-8.3 осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте
			ИУК-8.4 принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
8	Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1 понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
			ИУК-9.2 применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

9	Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1 понимает сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни
			ИУК-10.2 демонстрирует знание российского законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону
			ИУК-10.3 осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры

4.2 Общепрофессиональные компетенции

В результате освоения образовательной программы у выпускника будут сформированы общепрофессиональные компетенции, сформированность которых проверяется индикаторами достижения (таблица 2).

Таблица 2. Общепрофессиональные компетенции образовательной программы

№ п/п	Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	Технологии	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организаций	ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сервисной деятельности организации.
			ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации.

			Знает и умеет использовать технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации.
2	Управление	ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью в избранной сфере профессиональной деятельности.	ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности.
			ИОПК-2.2 Применяет современные методы и приёмы планирования, организации, мотивации и координации деятельности организаций сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности
			ИОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности организаций сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности.
3	Качество	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сервисе на основе клиентоориентированных технологий.
			ИОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами.
			ИОПК-3.3 Обеспечивает оказание услуг

			<p>в соответствии с заявленным качеством.</p> <p>ИОПК-3.4 Определяет цель, задачи, осуществляет подбор средств, методов и устанавливает параметры нагрузок при планировании процесса оказания услуг, ориентируясь на совершенствование двигательных навыков и развития когнитивных способностей обучающихся.</p>
4	Маркетинг	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг, мотивацию потребителей и состояние конкурентов.
			ИОПК-4.2 Организует продвижение и продажи сервисного продукта, в том числе с помощью онлайн и интернет технологий.
			ИОПК-4.3 Формирует специализированные каналы сбыта сервисных продуктов и услуг.
5	Экономика	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.	ИОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели организаций в сфере сервиса.
			ИОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные управленческие решения.
			ИОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность сервисной деятельности предприятия.
6	Право	ОПК-6 Способен применять в	ИОПК-6.1 Осуществляет поиск и применяет

		<p>профессиональной деятельности нормативные правовые акты в избранной сфере профессиональной деятельности.</p>	<p>необходимую нормативно правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной сфере.</p> <p>ИОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг.</p> <p>ИОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.</p>
7	Безопасность обслуживания	<p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>ИОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности.</p> <p>ИОПК-7.2 Соблюдает положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности.</p>
8	Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	<p>ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИОПК-8.1 Знает принципы работы современных информационных технологий, необходимых для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ИОПК-8.2 Умеет использовать Современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ИОПК-8.3 Иметь опыт работы с современными информационными технологиями при решении</p>

			задач профессиональной деятельности
--	--	--	-------------------------------------

4.3 Профессиональные компетенции

В соответствии с типами задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа, в результате освоения образовательной программы у выпускника будут сформированы общепрофессиональные компетенции, разработанные на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности. Сформированность профессиональных компетенций проверяется индикаторами достижения (таблица 3).

Таблица 3. Профессиональные компетенции образовательной программы

№ п/п	Основание	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: организационно -управленческий			
1	<p>Профессиональный стандарт 33.007 профессиональной деятельности «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. 2. № 282н</p> <p><i>Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</i></p> <p><i>Трудовая функция В/01.6 «Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</i></p> <p>Профессиональный стандарт 33.008 профессиональной деятельности ««Руководитель</p>	ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями и проектами в сфере сервиса	<p>ИПК-1.1 Владеет теоретическими знаниями и практическими приемами управления предприятиями и проектами в сфере сервиса</p> <p>ИПК-1.2 Применяет методы управления предприятиями и проектами в сфере сервиса</p> <p>ИПК-1.3 Участвует в организационно-управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса</p>

	<p>предприятия питания»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н</p> <p><i>Обобщенная трудовая функция</i> «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания»</p> <p><i>Трудовая функция В/01.6</i> «Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания»</p>		
2	<p>Профессиональный стандарт 33.007 профессиональной деятельности «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. 2. № 282н</p> <p><i>Обобщенная трудовая функция</i> «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</p> <p><i>Трудовая функция В/01.6</i> «Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</p> <p>Профессиональный стандарт 33.008 профессиональной деятельности «Руководитель предприятия питания»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н</p> <p><i>Обобщенная трудовая функция</i> «Управление текущей деятельностью департаментов</p>	<p>ПК-2 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ИПК-2.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ИПК-2.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ИПК-2.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ИПК-2.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>

	<p>(служб, отделов) предприятия питания» <i>Трудовая функция В/01.6</i> «Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания»</p>		
3	<p>Профессиональный стандарт <i>33.007 профессиональной деятельности</i> «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты <i>Российской Федерации от 7 мая 2015 г. 2. № 282н</i> <i>Обобщенная трудовая функция</i> «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса» <i>Трудовая функция В/01.6</i> «Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</p>	<p>ПК-3Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИПК-3.1Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p>
	<p>Профессиональный стандарт <i>33.008 профессиональной деятельности ««Руководитель предприятия питания»»,</i> утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н <i>Обобщенная трудовая функция</i> «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания» <i>трудовая функция В/01.6</i> «Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания»</p>		<p>ИПК-3.2Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p>
	<p>ИПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		
			<p>ИПК-3.4Использует методы мотивации персонала, обеспечения его лояльности.</p>

4	<p>Профессиональный стандарт <i>33.007 профессиональной деятельности</i> «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. 2. № 282н</p> <p><i>Обобщенная трудовая функция</i> «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</p> <p><i>Трудовая функция В/03.6</i> «Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</p>	ПК-4 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИПК-4.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	ИПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		
	ИПК-4.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		
	<p>Профессиональный стандарт <i>33.008 профессиональной деятельности «Руководитель предприятия питания»»,</i> утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н</p> <p><i>Обобщенная трудовая функция</i> «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания»</p> <p><i>трудовая функция В/03.6</i> «Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания»</p>		
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный			

5	<p>Профессиональный стандарт <i>33.007 профессиональной деятельности</i> «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. 2. № 282н</p> <p><i>Обобщенная трудовая функция</i> «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</p> <p><i>Трудовая функция В/02.6</i> «Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами»</p>	ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	ИПК-5.1 Применяет клиентоориентированные технологии в сервисной деятельности
			ИПК-5.2 Участвует в разработке системы клиентских отношений
			ИПК-5.3 Участвует в совершенствовании системы клиентских отношений
			.
Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский			
	<p>Профессиональный стандарт <i>33.007 профессиональной деятельности</i> «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети</p>	ПК-6Способен организовывать и проводить исследования в сфере услуг и участвовать в разработке	ИПК-6.1 Способен организовывать и проводить исследования конкурентной среды и рынка услуг

	<p>гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. 2. № 282н</p> <p><i>Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</i></p> <p><i>Трудовая функция В/01.6 «Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»</i></p> <p>Профессиональный стандарт 33.008 <i>профессиональной деятельности ««Руководитель предприятия питания»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н</i></p> <p><i>Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания»</i></p> <p><i>Трудовая функция В/02.6 «Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами»</i></p>	<p>инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности</p>	<p>ИПК-6.2 Способен организовывать и проводить исследования потребительского спроса</p>
			<p>ИПК-6.3 Способен участвовать в разработке современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг</p>

5 Условия реализации образовательной программы

5.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО СПбГАУ располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию образовательной программы по Блоку 1

«Дисциплины (модули)», Блоку 2 «Практика» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО СПбГАУ из любой точки. К которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории ФГБОУ ВО СПбГАУ, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда (далее – ЭИОС) ФГБОУ ВО СПбГАУ обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование ЭИОС обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий (приложение 8) и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих (приложение 10). Функционирование ЭИОС соответствует законодательству Российской Федерации.

5.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) (приложение 9).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ФГБОУ ВО СПбГАУ.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и при необходимости обновляется) (приложение 9).

В образовательном процессе используются печатные издания. Библиотечный фонд 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 обновляется.

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

5.3 Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ФГБОУ ВО СПбГАУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях (приложение 10).

Квалификация педагогических работников ФГБОУ ВО СПбГАУ отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Не менее 70 % численности педагогических работников ФГБОУ ВО СПбГАУ, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую деятельность, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 10 % численности педагогических работников ФГБОУ ВО СПбГАУ, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере,

соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники образовательной программы (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) (.

Не менее 60 % численности педагогических работников ФГБОУ ВО СПбГАУ, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) .

5.4 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

5.5 Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках систем внутренней и внешней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы ФГБОУ ВО СПбГАУ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников ФГБОУ ВО СПбГАУ.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик (приложение 11).

6 Воспитательная работа с обучающимися

Реализация образовательной деятельности по образовательной программе предусматривает создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии. Воспитательная работа направлена на:

- развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;
- развитие и совершенствование системы военно-патриотического воспитания обучающихся;
- формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;
- формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации;
- формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- психологическое сопровождение и адаптацию обучающихся первого курса;
- формирование культуры здорового образа жизни, пропаганды физической культуры и спорта;
- формирование обучающимися дружественных и толерантных отношений в коллективе;
- формирование нетерпимости к коррупции;
- профилактику деструктивного поведения обучающихся.

Воспитательная работа с обучающимися осуществляется в соответствии с рабочей программой воспитания (приложение 12) и календарным планом воспитательной работы (приложение 13).

