

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор \_\_\_\_\_

В.А. Кривошей

« 26 »

2014



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

**43.03.03 (101100) Гостиничное дело**

Квалификация выпускника

*бакалавр*

Казань 2014

Мухаметшин А.М., Тамбовский М.А. Образовательная программа высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2014. – 33 с.

Образовательная программа высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело разработана Мухаметшиным А.М., заведующим кафедрой инженерно-технических дисциплин и сервиса, к.т.н.; Тамбовским М.А., к.т.н., доцентом кафедры инженерно-технических дисциплин и сервиса, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 сентября 2010 г. N 936, и на основании Приказа Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

**Образовательная программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры инженерно-технических дисциплин и сервиса Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации 23 мая 2014 , протокол №16.

**Образовательная программа** по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело согласована с представителями работодателей (*лист согласования*)

**Образовательная программа** одобрена Научно-методическим советом университета от 29.05.2014, протокол №6.

**Образовательная программа утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации 26.06.2014, протокол №7.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общая характеристика образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело .....</b>	<b>5</b>
1.1. Определение образовательной программы .....	5
1.2. Цель (миссия) образовательной программы .....	5
1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам .....	6
1.4. Нормативные документы разработки образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело .....	6
1.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования.....	7
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело .....</b>	<b>7</b>
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	8
<b>3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело .....</b>	<b>10</b>
<b>4. Ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело .....</b>	<b>13</b>
4.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы .....	13
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	13
4.3. Материально-техническая база.....	16
<b>5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело .....</b>	<b>18</b>
5.1. Календарный учебный график.....	18
5.2. Учебный план .....	18
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	19
<b>6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников компетенций выпускников образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело .....</b>	<b>21</b>
<b>7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело .....</b>	<b>23</b>
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	23
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело .....	25

<b>8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов .....</b>	<b>25</b>
<b>9 Приложения.....</b>	<b>27</b>

## **1. Общая характеристика образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело**

### **1.1. Определение образовательной программы**

Образовательная программа, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации» 43.03.03 Гостиничное дело представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ВПО).

Образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и профилю и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы практик и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Цель (миссия) образовательной программы**

Стратегическая цель образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело - подготовка выпускника, способного решать профессиональные задачи в следующих видах профессиональной деятельности - производственно-технологической, организационно-управленческой, сервисной, проектной, научно-исследовательской; формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Цели образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело *в области воспитания:*

- развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту, целеустремлённости, организованности, трудолюбия, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели;

- воспитание патриотизма, духовности, гражданственности, социальной мобильности, готовности к принятию активной жизненной позиции в условиях современного общества;

- воспитание ответственности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

Цели образовательной программы высшего профессионального

образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело в области обучения:

- подготовка по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;
- формирование общекультурных (универсальных), профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать по направлению подготовки и быть конкурентоспособным на рынке труда;
- формирование у студентов понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности по направлению подготовки,
- формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

### **1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Нормативный срок освоения образовательной программы (для очной формы обучения) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Наименование квалификации (степени)	Нормативный срок освоения ООП (для очной формы обучения)	Трудоемкость (в зачетных единицах)
Бакалавр	4 года	240

Сроки освоения образовательной программы бакалавриата по очно-заочной и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на один год относительно нормативного срока, указанного в таблице.

### **1.4 Нормативные документы разработки образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы высшего образования составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367) (далее - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 сентября 2010 г. N 936;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале) Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- Локальные акты Российского университета кооперации.

### **1.5 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования**

Условиями приема в Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации гарантируется соблюдение права на образование и зачисление лиц, наиболее способных и подготовленных к освоению образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

К конкурсному отбору на обучение по образовательной программе подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело допускаются лица, имеющие среднее общее или среднее профессиональное образование или высшее образование, подтвержденное соответствующими документами государственного образца.

Прием в институт на первый курс на базе среднего общего образования для обучения по программам бакалавриата проводится по результатам Единого государственного экзамена (далее - ЕГЭ) по общеобразовательным предметам, соответствующим направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Условия приема и требования к абитуриенту регламентируются Правилами приема в Российский университет кооперации.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело**

### **2.1. 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.

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;

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;

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.

## **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

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

производственно-технологическая;

организационно-управленческая;

сервисная;

проектная;

научно-исследовательская.

## **2.4. 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 функциональных 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, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;

планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя;

координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;

контроль деятельности гостиниц и других средств размещения, организация работ по подтверждению соответствия системе классификации 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 в соответствии с требованиями потребителя;

соблюдение персоналом гостиниц и других средств размещения кодекса профессиональной этики;

*проектная деятельность:*

постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;

проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

проектирование инновационного гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;

*научно-исследовательская деятельность:*

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

мониторинг гостиниц и других средств размещения, потребностей потребителей;

адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя.

### **3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело**

Результаты освоения образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело выпускник должен обладать следующими компетенциями:

*общекультурными компетенциями (ОК):*

владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

владением одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-2);

готовностью логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь, к межкультурным коммуникациям (ОК-3);

способностью понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, проявлять патриотизм, трудолюбие и гражданскую ответственность (ОК-4);

готовностью соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой (ОК-5);

готовностью к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов (ОК-6);

способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться (ОК-7);

стремлением к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; готовностью критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков (ОК-8);

способностью осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности (ОК-9);

способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-10);

готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и

экспериментального исследования (ОК-11);

способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного общества; владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);

способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-13);

владением основами законодательства о физической культуре и спорте, методами и средствами физического воспитания для оптимизации работоспособности и здорового образа жизни (ОК-14).

5.2. Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

в производственно-технологической деятельности:

готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

владением основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-3);

в организационно-управленческой деятельности: способностью организовывать работу исполнителей (ПК-4);

владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-5);

готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-6);

способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-7);

в сервисной деятельности: готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений (ПК-8);

готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-9);

готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ПК-10);

готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-11);

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

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

готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14);

в научно-исследовательской деятельности: способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-15);

готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-16);

способностью находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий (ПК-17);

готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-18).

#### **4. Ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело**

##### **4.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающихся научной и научно-методической деятельностью, а также ведущими специалистами - практиками, имеющими опыт работы в соответствующей области.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело составляет не менее 50 %, ученую степень доктора наук и/или профессора имеют не менее 8% преподавателей.

Профессорско-преподавательский состав систематически проходит курсы повышения квалификации. В научной и/или научно-методической деятельности участвуют 100 % преподавателей.

##### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Образовательная программа высшего образования направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело полностью обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям).

По всем учебным дисциплинам учебного плана имеются рабочие программы дисциплин, включающие:

- цели изучения дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине;
- указание места дисциплины в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу обучающихся;

- структурное содержание дисциплины, с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;

- перечень основной и дополнительной учебной литературы, учебно-методического обеспечения, необходимой для освоения дисциплины;

- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;

- перечень образовательных активных и интерактивных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по

дисциплине;

описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся.

Для обучающихся обеспечена достаточность, современность и доступность источников учебно-методической документации в локальной сети Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Все дисциплины, предусмотренные рабочим учебным планом, обеспечены рабочими программами, отражающими требования к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования и соответствуют содержанию общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методические материалы (рабочие программы дисциплин, практик, фонды оценочных средств) ежегодно обновляются с учетом развития науки, экономики, потребностей работодателей.

Обеспеченность учебно-методическими материалами, используемыми в образовательном процессе составляет 100 %.

Информационная система библиотеки включает в себя библиотечный фонд и компьютерную информационную систему. Для читателей действуют абонементы, читальные залы и электронный читальный зал. Общий фонд библиотеки составляет 40308 экз., в том числе учебная литература – 34875 экз.

Библиотечный фонд Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации укомплектован печатными и / или электронными изданиями основной учебной литературы по всем дисциплинам базовой части циклов, изданной за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социально-экономического, специального циклов 5 лет) из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к периодическим изданиям, в том числе специализированные журналы для направления подготовки 38.03.07 Товароведение (профиль подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»): электронные периодические журналы из научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации применяется специально разработанная автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро», предназначенная для комплексной автоматизации информационно-библиотечных технологий, управления информационными ресурсами и организации доступа к ним. «Электронная библиотека» - модуль, входящий в состав АИБС «МегаПро», предназначен для

эффективной и удобной работы с электронными каталогами библиографических данных и цифровым информационным контентом. АИБС «МегаПро» разработана на основе открытых стандартов и форматов данных ООО «Дата Экспресс». Реализация системы выполнена на программных средствах платформы NET 4.0. «Электронная библиотека» ориентирована на обеспечение информационных потребностей пользователей в процессе обучения и научной деятельности. В ней содержатся учебная и учебно-методическая литература, авторефераты и диссертации, научные статьи из периодических изданий, документы по истории и другие материалы.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации имеет договора с правообладателями электронно-библиотечных систем и электронных баз данных:

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
2	Электронная библиотечная система book.ru	<a href="http://www.iprbo.okshop.ru">http://www.iprbo.okshop.ru</a>	Договор ООО «КноРусмедиа» от 07.08.2013 № 506/03/13 Срок действия договора с 07 августа 2013г. до 07 августа 2014г.
4	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>	Договор с ООО «РУНЭБ» от 21.02.2014 № SU-18-02/2014 Срок действия договора с 21 февраля 2014 г. по 20 февраля 2015г.
5	Электронная библиотека Grebennikon	<a href="http://grebennikon.ru/">http://grebennikon.ru/</a>	Договор с ООО «Объединенная редакция» от 12.12.2013 №78/ИА/13-857/03/13 Срок действия договора с 12.12.2013 по 10.04.2015
6	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	<a href="http://ebiblioteka.ru/">http://ebiblioteka.ru/</a>	Договор с ООО "ИВИС" от 10.02.2014 № 25-П-48/03/14 . Срок действия договора с 20 февраля 2014 г. до 19 февраля 2015 г.

В электронных библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий. Доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть Интернет, после установки файла-сертификата на домашнем компьютере пользователя через сайт <http://www.ruc.su> (Научная библиотека - фонды - электронные ресурсы).

Официальный сайт Казанского кооперативного института располагается по адресу <http://kazan.ruc.su>. Сайт института содержит более

1509 страниц, всесторонне освещающих жизнь института. Ежемесячно на сайте публикуется более 50 новостей о событиях в жизни института. Ежемесячно сайт института посещают до 20 тысяч пользователей.

Сайт института обладает удобным, интуитивно понятным пользователю интерфейсом, высоким уровнем достоверности материалов и высокой информативностью, что позволяет сделать его удобным инструментом получения информации для различных групп, из которых особо выделены абитуриенты, студенты, аспиранты. Данные группы пользователей являются основной целевой аудиторией.

Разделы сайта относящиеся к абитуриентам, оперативно отражают деятельность приемной комиссии. Отображена вся возможная информация, необходимая для сопровождения абитуриента.

Раздел ориентированный на студентов отражает такие аспекты студенческой жизни как студенческое самоуправление, новости студенческого научного общества, информация о проводимых конкурсах и олимпиадах. Размещены документы, регламентирующие различные стороны учебного процесса.

Одним из основных информационных центров, с которым осуществляется постоянная связь, является организация доступа для персонифицированной работы студентов и преподавателей с ресурсами корпоративного электронного Портала Российского университета кооперации.

### **4.3. Материально-техническая база**

Казанский кооперативный институт (филиал) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации имеет необходимые специализированные аудитории, лаборатории, обеспечивающие проведение лабораторных практикумов и практических занятий по дисциплинам (модулям): базовой части, формирующим у обучающихся умения и навыки в области естественнонаучных и профессиональных дисциплин, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся соответствующих умений и навыков.

Для реализации образовательной программы по направлению 43.03.03 Гостиничное дело имеются здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение:

лекционные аудитории, оборудованные специальными техническими средствами, экранами, видеопроекторным оборудованием для презентаций,



звуковоспроизведения и выхода в Интернет;

помещения для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью;

компьютерные классы с комплектом программного обеспечения по дисциплинам в области информатики, информационных технологий в сервисе.

Минимально необходимый для реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело перечень материально-технического обеспечения включает:

лаборатории по дисциплинам (модулям) в области безопасности жизнедеятельности, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, факультативов, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ООП вуза;

специально оборудованные кабинеты и аудитории по дисциплинам (модулям) в области русского языка и культуры речи, иностранных языков, проектирования гостиничной деятельности, технологии гостиничной деятельности, организации гостиничного дела, психологии делового общения, физической культуры, а также по дисциплинам (модулям, курсам) вариативной части, факультативов, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ООП вуза;

компьютерные классы с комплектом программного обеспечения по дисциплинам (модулям) в области информатики, а также по другим дисциплинам (модулям) вариативной части, факультативов, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ООП вуза.

## **5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело**

### **5.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график (или график учебного процесса) устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик государственной итоговой аттестации, каникул при реализации образовательной программы по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (Приложение 1).

### **5.2. Учебный план**

В учебном плане по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах.

При составлении учебного плана университет руководствуется общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело (бакалавриат).

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. В вариативных частях учебных циклов образовательная организация самостоятельно формирует перечень и последовательность дисциплин

Образовательная программа содержит 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 Университета.

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации. Реализация компетентного подхода должна предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в активных и интерактивных формах составляет не менее 20% (от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов), что соответствует требованиям Федерального

государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Удельный вес занятий лекционного типа составляет 40 % от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов.

Максимальный объем учебной нагрузки студентов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и факультативные дисциплины, составляет 54 часа.

Ежегодно для обучающихся предусматриваются каникулы, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представлен в Приложении.

### **5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

В состав образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) составлены в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

наименование дисциплины (модуля);

перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю);

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», необходимых для освоения дисциплины (модуля);

методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Аннотации рабочих программ приведены в приложении

#### **5.4. Программы практик**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 101100 Гостиничное дело практика является обязательным разделом образовательной программы.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело предусматривает учебную, производственную (в том числе производственную преддипломную) практики.

Практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Программа практики содержит формулировки целей и задач практики, вытекающих из целей образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело), направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Целью производственной практики наряду с приобретением навыков сбора и анализа первичной информации, является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических, умений, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме защиты выполненной работы на основании отчета студента о прохождении практики, оформленного в соответствии с требованиями университета, и других документов, предусмотренных программой производственной практики.

Содержание учебной практики направлено на расширение представлений обучающихся об избранном им направлении обучения и имеет целью подготовить их к успешному прохождению учебного процесса на кафедре.

Аттестация по итогам практики проводится на основании предоставленного отчета и публичной защиты; по результатам практики в форме научно-исследовательской работы возможно участие студентов в публикациях в научных журналах. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

## **6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников компетенций выпускников образовательной программы высшего образования по направлению 43.03.03 Гостиничное дело**

Одним из важных направлений деятельности высшей школы является выполнение социального заказа на подготовку компетентных специалистов, обладающих социально-профессиональной адаптивностью и мобильностью; высокой мотивацией к работе, самообразованию, самосовершенствованию в профессиональной деятельности; коммуникабельностью; умением работать в команде и т.д.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации функционирует Центр молодежной политики – структурное подразделение коллегиального характера, курирующее вопросы в воспитательной сфере.

К организационной работе привлечены заместители заведующих кафедр, ответственные за воспитательную работу, старосты учебных групп через еженедельно проводимые старостаты. Ежегодно на Ученом совете утверждается комплексный план по воспитательной работе на учебный год.

С целью создания условий для развития личности и регулирования социально-культурных процессов в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации действуют следующие структуры:

- Центр социально-психологической службы;
- Центр молодежной политики;

- Центр волонтерской работы;
- Совет кураторов учебных групп очной формы обучения.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации сложилась система, при которой в вузе существуют органы студенческого самоуправления в форме общественных организаций:

- Студенческий совет;
- Клуб «Молодой избиратель».

Для иногородних студентов Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает одним общежитием. Здание общежития имеет технический паспорт, санитарно-эпидемиологическое заключение. Жилищно-бытовые условия проживающих в общежитии соответствует санитарным нормам.

В связи с необходимостью содействия трудовой занятости студентов института создан Центр содействия трудоустройству студентов и выпускников. На период летних каникул в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации формируются студенческие трудовые отряды для организации вторичной занятости студентов.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации организована работа вокального, хореографического, художественного, сценического кружков, фотостудии, клуба веселых и находчивых, национального театра, рок-группы, баскетбольной, волейбольной, футбольной, шахматной секций, секции настольного тенниса, школы газетной журналистики, клуба выходного дня. Укомплектованность кружков составляет от 5 – 20 человек.

- Действуют свои творческие коллективы:
- Танцевальный коллектив «Андреналин»;
- Команда КВН «миККИ РУрК»;
- Вокальный ансамбль «ККИ sound»;
- Студия оригинального жанра «Fire fly ККИ».
- В институте существуют многолетние традиции проведения творческих студенческих мероприятий:
- Ежегодный фестиваль «День первокурсника»;
- Ежегодный фестиваль «Студенческая весна»;
- Ежегодный внутривузовский конкурс «ККИ-look»;
- Ежегодный внутривузовский конкурс «Мисс ККИ РУК»;
- Ежегодная внутривузовская игра-конкурс «Любовь с первого взгляда»;
- Ежегодное внутривузовское мероприятие «Веселые старты»;
- Ежегодное внутривузовское мероприятие «День здоровья».

Основу информационного обеспечения студентов Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации составляют:

- официальный сайт Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации [www.kki-ruk.ru](http://www.kki-ruk.ru);

- электронная библиотека Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации;
- информационные стенды студенческих организаций;
- студенческая газета «КООПилка».

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело оценка качества освоения обучающимися образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по образовательной программ высшего образования осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Российского университета кооперации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 21 февраля 2014 года № 122-од.

### **7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями кафедр Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся включают: контрольные вопросы

и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, докладов, рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик учитываются все виды связей между с 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 оценивания и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели (представители заинтересованных предприятий, НИИ, фирм), преподаватели, читающие смежные дисциплины.



## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело**

Итоговая государственная (Государственная итоговая) аттестация выпускников по образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело включает защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) и Государственный экзамен.

Российским университетом кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта и Приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена:

Положение об итоговой государственной аттестации выпускников Российского университета кооперации утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 25 сентября 2012 года № 513/1-од;

Положение о выпускных квалификационных работах бакалавра и специалиста, утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 17 января 2014 года № 19-од;

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело ;

Программа государственного экзамена по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются выпускающими кафедрами. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует профилю направления «Товароведение».

Лицам, успешно прошедшим итоговую (государственную итоговую) аттестацию, выдается документы об образовании и о квалификации.

## **8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательной программе осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университет кооперации созданы условия для получения образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Имеется доступная среда, достаточная для обеспечения возможности беспрепятственного доступа поступающих, обучающихся и сотрудников с ограниченными возможностями здоровья в учебный корпус.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата во втором учебном корпусе института (корпус Б) создана безбарьерная архитектурная среда: (подъездные пандусы ко входу в институт, лифты, дополнительные перила).

Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение), оснащенное поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием, кнопкой вызова экстренной помощи. Здание оснащено системой противопожарной сигнализацией, голосовым и световым оповещением.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на год.

При составлении индивидуального графика обучения необходимо предусмотреть различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием различных образовательных технологий.

## **9 Приложения**

Элементы образовательной программы по направлению подготовки размещены на официальном сайте Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

## РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу Казанского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», разработанную для реализации порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования **по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**

Представленная на экспертизу образовательная программа, разработана кафедрой Товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Образовательная программа обеспечивает:

проведение учебных занятий в различных формах по дисциплинам (модулям); проведение практик; проведение контроля качества освоения образовательной программы посредством текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Структура образовательной программы разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 года № 1367.

Базовая часть образовательной программы является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные университетом с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

В образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции обучающихся;

планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

В общей характеристике образовательной программы указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники;

направленность (профиль) образовательной программы;

планируемые результаты освоения образовательной программы.

Объем образовательной программы (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения.

В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема образовательной программы и ее составных частей используется зачетная единица. Объем образовательной программы, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Образовательная программа разработана в форме комплекта документов, который ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей Республики Татарстан, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Каждый компонент образовательной программы разработан в форме единого документа или комплекта документов.

Образовательная программа в полном объеме соответствует:

Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367;

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

Содержание образовательной программы актуально.

Данная образовательная программа соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Наименование организации

ООО "Волжъ"

Руководитель организации

Александр А.В.

(Ф.И.О.)

(подпись)



Дата

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению **43.03.03 Гостиничное дело**

на 2014-2015 учебный год

Образовательная программа высшего образования направления подготовки **43.03.03 Гостиничное дело** одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2014-2015 году.

Наименование организации

ООО "Вояж"

Руководитель организации



Александр А.В.

(Ф.И.О.)

(подпись)

Дата



## РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу Казанского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», разработанную для реализации порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования **по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**

Представленная на экспертизу образовательная программа, разработана кафедрой Товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Образовательная программа обеспечивает:

проведение учебных занятий в различных формах по дисциплинам (модулям); проведение практик; проведение контроля качества освоения образовательной программы посредством текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Структура образовательной программы разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 года № 1367.

Базовая часть образовательной программы является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные университетом с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

В образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции обучающихся;

планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

В общей характеристике образовательной программы указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники;

направленность (профиль) образовательной программы;

планируемые результаты освоения образовательной программы.

Объем образовательной программы (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения.

В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема образовательной программы и ее составных частей используется зачетная единица. Объем образовательной программы, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Образовательная программа разработана в форме комплекта документов, который ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей Республики Татарстан, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Каждый компонент образовательной программы разработан в форме единого документа или комплекта документов.

Образовательная программа в полном объеме соответствует:

Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367;

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

Содержание образовательной программы актуально.

Данная образовательная программа соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Наименование организации

ООО «Истейт-Капитал»

Руководитель организации



*Ломанов М.Р.*  
(Ф.И.О.)

(подпись)

Дата



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению **43.03.03 Гостиничное дело**

на 2014-2015 учебный год

Образовательная программа высшего образования направления подготовки **43.03.03 Гостиничное дело** одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2014-2015 году.

Наименование организации

ООО "Кфе-он-Кудин"

Руководитель организации



Лавинский М.Р.  
(Ф.И.О.)

[Signature]  
(подпись)

\_\_\_\_\_ дата