

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Мордовский государственный университет
им. Н.П. Огарёва»**



**Мордовский
государственный
университет
им. Н.П. Огарева**

УТВЕРЖДЕНО
Решением ученого совета ФГБОУ
ВПО «МГУ им. Н.П. Огарёва»
(протокол № 1/от 17.09.2012 г.)
Председатель ученого совета
Ректор **С.М. Вдовин**

**Основная образовательная программа высшего образования
направление подготовки**

**101100 – Гостиничное дело
(бакалавриат)**

*ФГОС утверждён приказом Министерство образования и науки Российской Федерации
от 16 сентября 2010 г. № 936*

**Профиль подготовки
Гостиничная деятельность**

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения программы – 4 года

Трудоёмкость ООП – 240 зачётных единиц

Саранск 2012

Разработчики ООП:

Заведующий кафедрой
маркетинга

д.э.н.,
профессор



Е.А. Неретина

Заведующий кафедрой
менеджмента

д.э.н.,
профессор



Н.Д. Гуськова

Заместитель декана
экономического факультета
по учебной работе

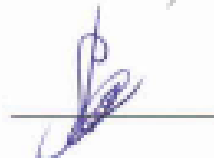
к.э.н.,
доцент



Ю.Р. Еналеева

Заместитель декана
экономического факультета
по внеучебной работе

к.э.н.,
доцент



Е.А. Леоненко

Директор по развитию
ООО «Центр нанотехнологий и
наноматериалов РМ»



В.Г. Арискин

Обсуждено на заседании выпускающей
кафедры

«29» 06 2011 г.

протокол
№ 8

Зав. кафедрой
маркетинга

д.э.н.,
профессор



Е.А. Неретина

Рассмотрено на заседании учебно-
методической комиссии экономического
факультета

«30» 08 2011 г.

протокол
№ 8

Председатель учебно-методической
комиссии
экономического факультета

к.э.н.,
доцент



Е.Ю. Ключева

Рассмотрено на заседании Учёного
совета экономического факультета

«30» 08 2011 г.

протокол
№ 8

Председатель Учёного совета,
декан экономического
факультета

д.э.н.,
профессор



Н.Д. Гуськова

Согласовано:

Первый проректор –
проректор по учебной работе

к.ф.-м.н.,
профессор



Н.Е. Фомин

29 09 2011 г.

Начальник УМУ

к.т.н.,
доцент



Н.Ф. Антошкин

29 09 2011 г.

В соответствии с пунктом 7.1 ФГОС ВПО: «Высшие учебные заведения обязаны ежегодно обновлять основные образовательные программы (ООП) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы».

ООП ВПО обновлена решением ученого совета экономического факультета

№ п/п	Прилагаемый к ООП документ, содержащий текст обновления	Решение ученого совета об обновлении ООП		Подпись председателя совета	Фамилия И.О. председателя совета
		дата	протокол №		
1.	Приложение № 1	30.01.2012 г.	№1		Т.А. Самойлова
2.	Приложение № 2	28.01.2013 г.	№1		Т.А. Самойлова
3.	Приложение № 3	29.01.2014 г.	№1		Т.А. Самойлова
4.	Приложение № 4	25.02.2015 г.	№1		Т.А. Самойлова
5.	Приложение № 5	___ . ___ 201__ г.			

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Назначение основной образовательной программы (ООП) подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 430303 «Гостиничное дело».

1.2. Нормативные документы для разработки основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

1.3. Цель (миссия) основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 430303 «Гостиничное дело».

1.4. Срок освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 430303 «Гостиничное дело».

1.5. Трудоемкость основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 430303 «Гостиничное дело».

1.6. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 430303 «Гостиничное дело».

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

3. Компетенции выпускника ООП подготовки бакалавров, формируемые в результате освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

4.1. Годовой календарный учебный график.

4.2. Учебный план подготовки бакалавров.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).

4.4. Программы учебной и производственной практик.

4.5. Матрица соотнесения распределения компетенций по всем учебным дисциплинам и практикам учебного плана

5. Ресурсное обеспечение основной образовательной

программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

5.1. Кадровое обеспечение

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение

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

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

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

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

7.2.1. Требования к выпускной квалификационной работе

7.2.2. Требования к итоговому государственному экзамену

8. Участие работодателей при разработке и реализации ООП

1. Общие положения

1.1. Назначение основной образовательной программы (ООП) подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

Основная образовательная программа подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело» – профильная направленность «Гостиничная деятельность», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВПО «Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва» самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы по данному направлению.

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

- учебный план;
- рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей);
- программы практик;
- календарный учебный график;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии;
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

– Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании» (от 10 июля 1992 г. №3266-1) и «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» (от 22 августа 1996 г. №125-ФЗ);

– Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. №71 (далее - Типовое положение о вузе).

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 430303 «Гостиничное дело» (квалификация (степень) «бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 сентября 2010 г. №936;

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав ФГБОУ ВПО «Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва».

1.3. Цель (миссия) основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

ООП подготовки бакалавров по направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» ставит своей целью формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС и учетом запросов работодателей, позволяющих выпускнику работать в сфере гостиничного, ресторанного, санаторно-курортного бизнеса, любых отраслях, связанных с приемом, размещением и обслуживанием гостей, организацией культурно-массовых, деловых, корпоративных мероприятий, а также отраслях жилищно-коммунального хозяйства.

В области воспитания целью ООП ВПО по направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» является: формирование социально-личностных качеств: нравственности, общекультурных навыков, способности к социальной адаптации, реализации творческого потенциала личности,

целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданской позиции, толерантности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

В области обучения целью ООП ВПО по направлению подготовки 430303 «Гостиничное дело» является:

- подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний,
- получение высшего профессионального профилированного образования, позволяющего выпускнику успешно работать в сфере гостиничной деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки;
- профессиональная ориентация обучающихся на освоение основной образовательной программы бакалавриата в соответствии с профилем подготовки, по результатам успешной сдачи итоговой государственной аттестации которой выпускнику присваивается квалификация (степень) – «бакалавр».

Миссия ООП заключается в подготовке выпускника, способного успешно работать в гостиничной индустрии, социально мобильного, целеустремленного, организованного, трудолюбивого, ответственного, с гражданской позицией, толерантного, готового к продолжению образования и включению в инновационную деятельность на основе овладения общекультурными и профессиональными компетенциями.

1.4 Срок освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело»

Срок освоения ООП ВПО 4 в соответствии с ФГОС ВО составляет 4 года.

1.5. Трудоемкость основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело»

Трудоемкость освоения ООП – 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП. Трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам. Зачетная единица равна 36 академическим часам.

1.6. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника (бакалавра) по направлению подготовки «Гостиничное дело» и профилю «Гостиничная деятельность»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению подготовки 430303 – «Гостиничное дело» областью профессиональной деятельности бакалавра с профилем подготовки «Гостиничная деятельность» является формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данному направлению подготовки и профилю подготовки входят:

- Гостиницы;
- Туристические базы;

- Пансионаты и другие малые формы размещения
- Предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны, оптовые базы, магазины кулинарии, бистро)
- предприятия питания на транспорте (борт-питание, вагоны рестораны)
- предприятия жилищно-коммунального хозяйства;
- предприятия в сфере социального страхования
- средне-специальные учреждения, осуществляющие подготовку в рамках направления «Гостиничное дело»;
- органы власти, осуществляющие функции по государственному регулированию предприятий.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Объектами профессиональной деятельности выпускника по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению подготовки 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 101100 «Гостиничное дело» и профилю подготовки «Гостиничная деятельность» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- сервисная;
- проектная;
- научно-исследовательская.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем ООП ВПО:

А) 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;

Б) 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;

В) 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;

Г) 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;

Д) 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. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО

Требования к результатам освоения основной образовательной программы

Результаты освоения ООП ВПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник по направлению подготовки «Гостиничное дело» с квалификацией (степенью) «Бакалавр» должен обладать следующими компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

- владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- владеет одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-2);
- умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, готов к межкультурным коммуникациям (ОК-3);
- способен понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы, проявлять патриотизм, трудолюбие и гражданскую ответственность (ОК-4);

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

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

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

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

– осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-9);

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

– использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-11);

– осознает сущность и значение информации в развитии современного общества; владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);

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

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

б) профессиональными (ПК):

в области производственно-технологической деятельности:

– готов к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей (ПК-1);

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

– способен к разработке и предоставлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-3);

в области организационно-управленческой деятельности:

– способен организовывать работу исполнителей (ПК-4);

– владеет навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия (ПК-5);

– способен анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения (ПК-6);

– способен контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности (ПК-7);

в области сервисной деятельности:

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

– способен применять, адаптировать и развивать современные технологии гостиничной деятельности (ПК-9);

– готов эффективно применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ПК-10);

– умеет использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности (ПК-11);

в области проектной деятельности:

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

– способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта (ПК-13);

– готов к организации и выполнению проектной деятельности в гостинице и других средствах размещения (ПК-14);

в области научно-исследовательской деятельности:

– способен использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-15);

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

– способен находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий (ИК-17);

– готов к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности (ПК-18).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по направлению подготовки 101100 – «Гостиничное дело» и профилю подготовки «Гостиничная деятельность»

4.1. Годовой календарный учебный график

В соответствии со Статьей 5 Федерального закона Российской Федерации от 1 декабря 2007 года № 309-ФЗ (с изм. и доп.), ФГОС ВПО и п. 39 Типового положения о вузе содержание и организация образовательного процесса при реализации ООП по направлению подготовки 101100 – «Гостиничное дело» регламентируется: учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Разработан календарный учебный график, в котором указана последовательность реализации ООП ВПО по семестрам, курсам, включая теоретическое обучение, практики и НИР, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы.

Таблица 1 – Календарный учебный график

КУРСЫ	Теоретическое обучение, недель	Экзам. сессия, недель	Практика, недель.	Выпускная квалиф. работа, недель	Госэкзамен, недель	Каникулы, недель	ВСЕГО, недель
1	37	6 1/2				8 1/2	52
2	36	7	2			7	52
3	36	7	2			7	52
4	24	5	6	7	1	9	52
Всего	133	25 1/2	10	7	1	31 1/2	208

4.2. Учебный план образовательной программы

Учебный план программы бакалавриата «Гостиничная деятельность» по направлению подготовки «Гостиничное дело» представлен в Приложении 1.

Перечень дисциплин с разбивкой по семестрам и указанием общего объема в зачетных единицах и формой отчетности представлен в Приложении.

Основная образовательная программа бакалавриата предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Б 1 «Гуманитарный, социальный и экономический циклы»;

Б 2 «Математический и естественнонаучный цикл»;

Б 3 «Профессиональный цикл»;

и разделов:

Б 4 «Физическая культура»;

Б 5 «Учебная и производственная практики»;

Б 6 «Итоговая государственная аттестация».

Согласно требованиям ФГОСа направления подготовки 430303 «Гостиничное дело» (бакалавриат) базовая часть УЦ «Гуманитарный, социальный и экономический цикл» предусматривает изучение следующих дисциплин: «История», «Философия», «Иностранный язык», «Основы социального государства». Базовая часть профессионального цикла предусматривает изучение обязательной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяя обучающимся получить с учетом профиля ООП углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования в магистратуре.

Общее количество недель освоения ООП при очной форме обучения составляет 208 недель.

Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам учебной работы студента.

Максимальный объем учебной нагрузки при очной форме обучения, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП и факультативных дисциплин, устанавливаемых вузом дополнительно к ООП ВПО – 54 часа.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при очной форме обучения не превышает 27 часов, что соответствует требованиям ФГОС 101100 «Гостиничное дело». В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре и факультативным дисциплинам.

Объём каникулярного времени в учебном году составляет от 7 до 10 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Раздел «Физическая культура» трудоемкостью 2 зачётные единицы реализуется при очной форме обучения в объеме 400 часов, при этом объем практической, в том числе игровых видов подготовки, составляет не менее 360 часов.

Курсовые работы (проекты), текущая и промежуточная аттестация (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение.

Согласно требованиям ФГОС, по дисциплинам, трудоемкость которых составляет более трех зачетных единиц, должны выставляться оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Матрица соответствия составных частей ООП и компетенций, формируемых в результате освоения ООП по направлению подготовки 430303 «Гостиничное дело» и профилю «Гостиничная деятельность», представлена в разделе 4.5.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В вузе разработаны рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента по данному профилю подготовки бакалавра.

4.4. Программы учебной и производственной практик

Программы практик

Раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся с учетом профиля подготовки.

При реализации данной ООП предусмотрены следующие виды практик: учебная, производственная преддипломная. В вузе разработаны программы прохождения практик.

Организация научно-исследовательской работы обучающихся.

В процессе освоения ООП студент может заниматься научно-исследовательской работой под руководством научного руководителя. Студенту на протяжении всего периода обучения предоставляется возможность:

- изучать специальную литературу и получать другую справочную и научно-техническую информацию, отражающую достижения отечественной и зарубежной науки, в том числе в области гостиничной деятельности;
- участвовать в проведении научных исследований и в выполнении инновационных разработок (проектов) в области гостиничной деятельности;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в разработке новых видов гостиничных продуктов и услуг;
- составлять отчеты (разделы отчета) по научно-исследовательской теме или ее разделу (этапу, заданию);
- публиковаться в научно-практических изданиях;

- выступить с докладом на конференции.

4.5. Матрица соотнесения распределения компетенций по всем учебным дисциплинам и практикам учебного плана

Б2.В.ОД.2	География и туристская регионалистика	ОК-5											
Б2.В.ОД.3	Методы выборочных обследований	ОК-12	ПК-13										
Б2.В.ОД.4	Информационные технологии в гостиничном бизнесе	ОК-12	ОК-13	ПК-1	ПК-3	ПК-11	ПК-13						
Б2.В.ОД.5	Эконометрика	ОК-11	ОК-12	ПК-13	ПК-17								
Б2.В.ДВ.1.1	Статистика в гостиничном и туристском бизнесе	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ПК-15	ПК-17							
Б2.В.ДВ.1.2	Методы математической статистики	ОК-11	ОК-12	ПК-17									
Б2.В.ДВ.2.1	Системный анализ в управлении	ПК-1	ПК-11	ПК-14	ПК-17								
Б2.В.ДВ.2.2	Исследование систем управления	ОК-11	ОК-12										
Б2.В.ДВ.3.1	Интернет технологии ведения гостиничного бизнеса	ОК-13	ПК-1	ПК-3	ПК-13								
Б2.В.ДВ.3.2	Сетевые технологии в индустрии гостеприимства	ОК-13	ПК-3	ПК-11									
Б3	Профессиональный цикл	ОК-1	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ПК-1
		ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
		ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18							
Б3.Б.1	Безопасность жизнедеятельности	ОК-1	ОК-4	ОК-5	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ПК-16	ПК-17			
Б3.Б.2	Сервисная деятельность	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-9	ПК-11	ПК-13	ПК-14					
Б3.Б.3	Технологии гостиничной деятельности	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-17	ПК-18	
Б3.Б.4	Организация гостиничного дела	ОК-1	ОК-7	ПК-4	ПК-6	ПК-7							
Б3.Б.5	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	ПК-6	ПК-7	ПК-9									
Б3.Б.6	Психология делового общения	ОК-1	ОК-5	ОК-9	ОК-10	ПК-8	ПК-9	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-18		
Б3.Б.7	Проектирование гостиничной деятельности	ОК-1	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ПК-1	ПК-3	ПК-6	ПК-7	ПК-9	ПК-12	ПК-17	ПК-18

Н	Научно-исследовательская работа												
Д	Диссертация												
Г	Гос. экзамены и защита												
ИГА	Итоговая государственная аттестация	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-11	ПК-2	ПК-3	ПК-5	ПК-8	ПК-11	ПК-12	ПК-15

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса

Ресурсное обеспечение направления 101100 «Гостиничное дело» формируется на основе требований к условиям реализации ООП ВПО, определяемых ФГОС ВПО по направлению подготовки «Гостиничное дело» с учетом рекомендаций соответствующей ПрООП ВПО.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ООП бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе: 60% кандидатов наук, докторов наук и преподавателей, имеющих должность профессора – 6%.

Преподаватели профессионального цикла, имеющие базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины – 60%, к образовательному процессу привлечено 5% преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная образовательная программа подготовки бакалавров обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в сети Интернет на сайте ФГБОУ ВПО «Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва». Внеаудиторная работа студентов осуществляется в соответствии с разработанным методическим обеспечением и учетом времени, необходимого для её выполнения.

Обеспечен доступ к электронно-библиотечной системе (он-лайн библиотеке) университета, которая содержит различные издания по основным изучаемым дисциплинам и сформирована по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Обеспечена возможность осуществления одновременного доступа к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) не менее 25% обучающихся по основной образовательной программе подготовки бакалавров по направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность». Библиотека ФГБОУ ВПО «Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва» обеспечивает широкий доступ обучающихся к отечественным и зарубежным периодическим изданиям, профессиональным базам данных, правовым системам «Консультант Плюс», «Гарант».

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение включает:

– здания и помещения, находящиеся на правах оперативного управления и аренды, оформленные в соответствии с действующими требованиями. Материально-техническое обеспечение включает в себя: лаборатории, специально оборудованные кабинеты и аудитории. Обеспеченность обучающегося очной формы обучения общими учебными площадями не ниже нормативного критерия;

– вычислительное телекоммуникационное оборудование и программные средства, необходимые для реализации основной образовательной программы с учетом профиля и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности студентов. Все компьютеры факультета объединены в университетскую компьютерную сеть и подключены к системе Интернет;

– другие материально-технические ресурсы.

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

В университете создана благоприятная социокультурная среда не только для получения качественного профессионального образования, но и для гармоничного развития личности, укрепления нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. В ФГБОУ ВПО «Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарева» выстроена многоуровневая структура организации социально-воспитательной работы: вуз – факультеты – кафедры – академические группы – органы студенческого самоуправления.

Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности университета, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций, закреплены в его Уставе. Ежегодно разрабатываются планы воспитательной работы вуза, факультетов, внеучебных подразделений, кураторов студенческих групп.

Общекультурное и нравственное воспитание студентов осуществляется с использованием следующих форм и видов социально-воспитательной работы: учебно-методическая работа (семинары кураторов, учеба студенческого актива); социальная работа (стипендиальное обеспечение, социальные выплаты, оздоровление студентов, материальная поддержка студентов); спортивно-оздоровительная работа; работа по формированию активной гражданской позиции (организация круглых столов, дебатов, встреч; участие студентов в городских, областных и федеральных мероприятиях и проектах, организация взаимодействия с комитетом по делам молодежи администрации города); реализация студенческого самоуправления; культурно-досуговая работа и др.

Научно-исследовательская работа студентов экономического факультета включает следующие формы: конкурсы научно-исследовательских работ студентов; студенческие конференции молодых

ученых; выставки научного творчества студентов; олимпиады; публикации результатов исследований; комплексные мероприятия. На экономическом факультете создан молодежный инновационный центр «Эксперт Плюс», действует студенческое научное общество «Эфида».

В вузе сложилась система внеучебной работы, способствующая выявлению талантливых студентов, развитию их творческих способностей, обеспечению условий для самовыражения и самореализации, развитию творческой инициативы. С этой целью осуществляется: организация и проведение традиционных общеуниверситетских мероприятий; участие студентов и преподавателей в фестивалях и творческих конкурсах различных уровней; развитие творческих коллективов; изучение талантов, способностей и интересов студентов, их включение в творческие коллективы вуза; развитие вузовского движения КВН; поиск новых, активных форм организации досуга, соответствующих интересам студенческой молодежи; организация посещения музеев, театров, кинотеатров; участие в культурно-досуговой жизни города, региона.

Система спортивной и физкультурно-оздоровительной работы включает: организацию работы спортивных и оздоровительных секций, контроль за внеучебной занятостью спортивных залов вуза; организацию спортивных праздников университета; представительства вуза в городских и областных мероприятиях спортивно-массовой направленности; проведение спартакиад, спортивных соревнований среди участников спортивных секций; совместно с руководителями подразделений проведение соревнований среди студентов и преподавателей по игровым видам спорта; курирование мероприятий спортивно-туристской направленности; проведение разъяснительно-пропагандистской работы среди студенческой молодежи о здоровом образе жизни.

На факультете выстроена успешно функционирующая система самоуправления, которая осуществляет организацию, планирование и контроль за всеми видами внеучебной деятельности студентов (научно-

исследовательской, спортивной, культурно-массовой), а также за социально-бытовыми условиями, организацией отдыха и досуга. Руководство факультета оказывает поддержку и осуществляет координацию и контроль за внеучебной деятельностью студентов.

Студенты участвуют в процессе управления вузом, являясь членами ученых советов, советов факультетов и др. Участие в работе органов студенческого самоуправления способствует развитию у студентов таких личностных качеств, как ответственность, организованность, владение культурой мышления, стремление к воплощению в жизнь гуманистических идеалов, способность принимать самостоятельные решения и др.

Советы студенческого самоуправления экономического факультета принимают участие в реализации различных направлений деятельности факультета: организации и управлении учебно-воспитательным процессом; представлении интересов студентов на всех уровнях; разработке и реализации социально значимых программ и поддержке студенческих инициатив; организации досуга, отдыха и оздоровления студентов.

Основными направлениями работы студенческого самоуправления в вузе являются:

- развитие инициативности;
- формирование способностей к саморазвитию;
- создание условий, способствующих укреплению коллектива студентов;
- формирование навыков самостоятельной работы;
- помощь в профессиональном самоопределении студентов в современных условиях;
- изучение проблем студенчества и организация консультационной помощи;
- создание максимально приемлемых условий для реализации студентами своих возможностей (увеличение стимулов и качественной мотивации к творческим делам);

– более четкая организация работы самоуправления через взаимодействие с другими структурами воспитательного уровня.

Деятельность всех органов студенческого самоуправления направлена на содействие повышения успеваемости и укрепления учебной дисциплины студентов, реализацию их профессиональных и социальных интересов, творческого потенциала и общественно-значимых инициатив, демократизацию внутривузовской жизни, формирование активной жизненной позиции студентов, создание благоприятного социально-психологического климата в студенческой среде.

В университете существует целый ряд подразделений и общественных организаций, созданных для развития личности и управления социально-культурными процессами, способствующих укреплению нравственных, гражданских, патриотических и общекультурных качеств обучающихся: Гуманитарный совет университета, управление по внеучебной работе, отдел молодежных инициатив, психологическая служба, спортивный клуб, музейный комплекс, управление по связям с общественностью, региональный центр содействия трудоустройству выпускников вузов РМ, Центр развития социальной активности студенческой молодежи. В социальную инфраструктуру вуза входят объекты: студенческое общежитие, студенческая поликлиника, санаторий-профилакторий, студенческая столовая, спортивные сооружения, конференц-залы и актовые залы.

В вузе действует отдел содействия трудоустройству выпускников, осуществляющий деятельность, направленную на профориентацию и содействие трудоустройству выпускников: создан банк данных о выпускниках университета, а также банк вакансий, предлагаемых работодателями по соответствующим специальностям. Организуются встречи с руководителями кадровых подразделений ведущих предприятий региона. Налажено тесное деловое сотрудничество с государственными учреждениями, центрами занятости населения городов и районов.

Успешной социализации выпускников вуза способствует деятельность студентов в педагогическом отряде, который ежегодно работает в летнее время в детских оздоровительных лагерях РМ и России и в течение года ведет активную культурно-массовую и социальную работу.

Роль общественных организаций в проведении социально-воспитательной работы в вузе представлена деятельностью Первичной профсоюзной организации преподавателей, сотрудников и студентов, работой студенческих клубов, союзов, творческих коллективов, студенческих советов. Профсоюзная организация занимается социальной работой, включается в проведение праздников и спортивно-массовых мероприятий, проводимых в вузе, оказывая финансовую и организационную помощь.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению подготовки 430303 «Гостиничное дело»

В соответствии с ФГОС ВПО бакалавриата по данному направлению подготовки и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП бакалавриата осуществляется в соответствии с Типовым положением о вузе.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП бакалавриата выпускающая кафедра совместно с другими кафедрами вуза создает фонды оценочных средств. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы;

примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Тематика курсовых работ и выпускных квалификационных работ ориентирована на практическую деятельность и связана с решением конкретных задач совершенствования гостиничной деятельности и новых технологий с фундаментальными исследованиями, проводимыми на кафедрах. Качество выпускных квалификационных работ выпускников оценивается ГАК, в состав которой входят представители работодателей.

Используемые в учебном процессе активные, интерактивные и другие инновационные формы проведения занятий, способствующие формированию общекультурных и профессиональных компетенций выпускников программы бакалавриата «Гостиничная деятельность» по направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Примерный перечень используемых в учебном процессе активных, интерактивных и других инновационных форм проведения занятий

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	2	3
1	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.
2	Компьютерные симуляции (тренажеры)	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретенных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом.
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу
4	Деловые игры	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.
5	Разбор конкретных	Проблемное задание, в котором обучающемуся

	ситуаций (кейсов) с заданиями, способствующими развитию профессиональных компетенций	предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.
6	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.
7	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.
8	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень Темы групповых и/или индивидуальных проектов сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.
9	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.
10	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.
11	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть

		исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.
13	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы
14	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
15	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.
16	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.
17	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников основной образовательной программы подготовки бакалавров «Гостиничная деятельность» по направлению 101100 «Гостиничное дело».

Итоговая государственная аттестация выпускника (ИГА) ООП является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме с учетом всего набора освоенных компетенций.

В вузе разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также рекомендованные тематики выпускных квалификационных работ; оценочные средства (вопросы, задания и т.п.), используемые на защите.

Качество уровня профессиональной подготовки выпускников по направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» профиля

«Гостиничная деятельность» в требованиях ФГОС ВПО устанавливается через итоговую государственную аттестацию, включает сдачу государственного экзамена по направлению подготовки и защиту выпускной квалификационной работы.

Программа государственного экзамена разрабатывается вузами самостоятельно. Для объективной оценки компетенций выпускника тематика экзаменационных вопросов и заданий должна быть комплексной и соответствовать избранным разделам из различных учебных циклов, формирующих конкретные компетенции.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с программой бакалавриата выполняется в виде выпускной квалификационной работы в период прохождения обучающимися практики и выполнения ими научно-исследовательской работы. Написание и защита выпускной квалификационной работы представляет собой отдельный этап работы соискателя степени «бакалавр» в рамках ООП.

7.2.1. Требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа. ВКР представляет собой самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением научной или научно-практической задачи. При его выполнении студент должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВПО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по конкретному направлению подготовки.

Тема ВКР утверждается в установленные сроки на заседании кафедр, где подготавливается ВКР и утверждаются ректором вуза. Руководитель и

рецензент утверждаются кафедрой. Рецензенты назначаются из числа научно-педагогических сотрудников или высококвалифицированных специалистов образовательных, производственных и других учреждений и организаций. В качестве рецензента может выступать представитель работодателей из соответствующих профильных отраслей. Руководитель выпускной работы: выдает задание; оказывает студенту помощь в организации и выполнении работы; проводит систематические занятия со студентом и консультирует его; проверяет выполнение работы; дает письменный отзыв о работе.

Защита ВКР проводится в сроки, установленными графиком учебного процесса высшего учебного заведения. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГАК с участием не менее 2/3 членов от полного списочного состава комиссии, утвержденного руководством вуза. Секретарь ГАК представляет выпускника, его квалификационную работу (наличие, тема), отмечая допуск работы к защите соответствующей кафедрой, наличие подписанных и заверенных отзывов руководителя и рецензента. Далее слово предоставляется выпускнику для сообщения. После доклада (10-15 минут, определяемые регламентом работы ГАК) студенту могут быть заданы вопросы всеми присутствующими на заседании.

Руководитель и рецензент выступают с отзывами, в которых оценивается ВКР и уровень соответствия компетенций выпускника требованиям ФГОС по направлению подготовки. Выпускнику предоставляется возможность ответить на высказанные ими замечания или вопросы.

ГАК присваивает квалификацию и выставляет итоговую оценку ВКР по результатам выступления претендента. ГАК оценивает грамотность построения речи, степень владения профессиональной терминологией, умение квалифицированно отвечать на вопросы, полноту представления иллюстративных материалов выступления и уровень представления материалов в пояснительной записке, уровень знания претендента.

При формировании заключения об уровне представленной работы и подготовке специалиста ГАК ориентируется на мнения экспертов ГАК, учитывая мнения руководителя и рецензента.

7.2.2. Требования к итоговому государственному экзамену

Государственный экзамен по направлению подготовки. Порядок проведения и программа государственного экзамена определяются вузом на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вузов, утвержденного Минобрнауки России, Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 430303 «Гостиничное дело» и методических рекомендаций УМО по классическому университетскому образованию.

Цель итогового государственного экзамена – проверка теоретической и практической подготовленности выпускника к осуществлению профессиональной деятельности. Экзамен проводится Государственной аттестационной комиссией в сроки, предусмотренные рабочими учебными планами по направлению обучения. Экзамен может проводиться в устной или смешанной (устно-письменной) форме.

Экзаменационный билет содержит три вопроса, ориентированных на установление соответствия уровня подготовленности выпускника тем или иным требованиям к профессиональной подготовке бакалавра. Каждый вопрос может оцениваться по 5-балльной системе.

8. Участие работодателей при разработке и реализации ООП

При разработке ООП по направлению 101100 «Гостиничное дело», по профилю «Гостиничная деятельность» приняли участие представители сектора экономики Республики Мордовия (предприятия и организации региона, ООО «Олимпия», ООО «Парк отель», ООО «Фитнес Студия»), а также Министерство спорта, физической культуры и туризма РМ, Министерство экономики РМ и Аппарат Полномочного Представителя Президента РФ в ПФО.

При реализации основной образовательной программы

предусмотрены следующие формы участия работодателей в учебном процессе:

- чтение общих и специальных курсов;
- проведение тренингов и мастер-классов;
- предоставление базы практик;
- руководство курсовыми работами;
- руководство выпускными квалификационными работами;
- участие в ИГА.