

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**  
**(ФГОУВПО «РГУТиС»)**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ**  
**ПО ОБРАЗОВАНИЮ В ОБЛАСТИ СЕРВИСА И ТУРИЗМА**  
**(УМО по образованию в области сервиса и туризма)**

**Утверждено**

Руководитель  
учреждения – разработчика  
ФГОС ВПО по направлению  
подготовки 101100 Гостиничное  
дело,  
ректор ФГОУВПО «РГУТиС»,  
председатель совета УМО  
по образованию в области  
сервиса и туризма

\_\_\_\_\_ А.А. Федулин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2011 г.

**ПРИМЕРНАЯ**  
**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

утверждено приказом Минобрнауки России от 17 сентября 2009 г. № 337

Квалификация (степень) выпускника **«бакалавр»**

Нормативный срок освоения  
основной образовательной программы **4 года**

Форма обучения **очная**

ФГОС ВПО уровня бакалавриата по направлению подготовки  
101100 Гостиничное дело утвержден приказом Минобрнауки России  
от 16.09.2010г. № 936. Зарегистрирован в Минюст России 14.10.2010г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1.   | ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ        | 4  |
| 1.1. | Основные характеристики примерной основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело | 4  |
| 1.2. | Профили по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело   | 4  |
| 2.   | ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО | 6  |
| 2.1. | Компетентностно-квалификационная характеристика бакалавра по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело                         | 6  |
| 2.2. | Требования к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело | 8  |
| 3.   | ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО                                       | 10 |
| 3.1. | Требования к примерному учебному плану подготовки бакалавра   | 10 |
| 3.2. | Примерный учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело                                       | 12 |
| 4.   | ПРИМЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО     | 16 |
| 5.   | СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ПООП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО                                | 16 |
| 5.1  | Разработчики ПООП бакалавриата  | 16 |
| 5.2  | Эксперты ПООП бакалавриата  | 17 |
|      | Приложение 1. Определение используемых в ПООП терминов  | 19 |
|      | Приложение 2. Форма Примерной программы дисциплины ПООП бакалавриата по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело              | 21 |
|      | Приложение 3. Примерная программа дисциплины «Иностранный язык»   | 30 |
|      | Приложение 4. Примерная программа дисциплины «История»  |    |
|      | Приложение 5. Примерная программа дисциплины «Русский язык и культура речи»   |    |
|      | Приложение 6. Примерная программа дисциплины «Философия»  |    |
|      | Приложение 7. Примерная программа дисциплины «Основы социального государства»   |    |
|      | Приложение 8. Примерная программа дисциплины «Математика»   |    |
|      | Приложение 9. Примерная программа дисциплины «Информатика»  |    |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | Приложение 10. Примерная программа дисциплины «Экология»   |  |
|  | Приложение 11. Примерная программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»                       |  |
|  | Приложение 12. Примерная программа дисциплины «Сервисная деятельность»                               |  |
|  | Приложение 13. Примерная программа дисциплины «Технологии гостиничной деятельности»                  |  |
|  | Приложение 14. Примерная программа дисциплины «Организация гостиничного дела»                        |  |
|  | Приложение 15. Примерная программа дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» |  |
|  | Приложение 16. Примерная программа дисциплины «Психология делового общения»                          |  |
|  | Приложение 17. Примерная программа дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»              |  |
|  | Приложение 18. Примерная программа дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»                   |  |
|  | Приложение 19. Примерная программа дисциплины «Гостиничный менеджмент»                               |  |
|  | Приложение 20. Примерная программа дисциплины «Маркетинг гостиничного предприятия»                   |  |
|  | Приложение 21. Примерная программа дисциплины «Иностранный язык второй»                              |  |
|  | Приложение 22. Примерная программа дисциплины «Физическая культура»                                  |  |

# **1. ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

## **1.1. Основные характеристики примерной основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело**

1.1.1. Примерная основная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело (ПООП бакалавриата, ПООП по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело) разработана в соответствии с рекомендациями Минобрнауки России<sup>1</sup> и требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело (ФГОС ВПО по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело, ФГОС ВПО).

Квалификация (степень) выпускника - «бакалавр».

Определения используемых терминов приводятся в Приложении 1.

1.1.2. Примерная основная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело является комплексом учебно-методических документов и материалов, определяющих требования к структуре, содержанию, освоению и условиям реализации высшим учебным заведением основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело (ООП бакалавриата, ООП вуза, ООП).

## **1.2. Профили по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело**

1.2.1. В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело образовательные учреждения самостоятельно разрабатывают в соответствии с профилем подготовки и соответствующей образовательной технологии и утверждают основную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело.

1.2.2. Профиль основной образовательной программы является частью направления подготовки высшего профессионального образования, в рамках которого реализуется ООП вуза, и предполагает освоение обучающимся более углубленных профессиональных знаний, умений и навыков в соответствии с профилем подготовки.

1.2.3. Профиль отражает направленность основной образовательной программы бакалавриата на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности, определенные ФГОС ВПО по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело.

---

<sup>1</sup> Письма Минобрнауки России от 28 декабря 2009г. № 03-2672 «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования», от 13 мая 2010г. № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ», от 31 марта 2011 г. № 12-532 «О профилях и специализациях ООП высшего профессионального образования», от 31 марта 2011 г. № 12-533 «О федеральных образовательных стандартах высшего профессионального образования».

Профиль по наименованию и содержательному наполнению ООП должен развивать наименование и содержание направления подготовки 1001100 Гостиничное дело.

Наименование профиля не должно совпадать с наименованием других направлений подготовки высшего профессионального образования.

1.2.4. Вузы самостоятельно устанавливают правила распределения (в отдельных случаях - зачисления) студентов по профилям подготовки.

1.2.5. Профили указываются в приложении к диплому о высшем профессиональном образовании.

1.2.6. Вуз должен выбирать профили из указанных профилей подготовки во ФГОС ВПО уровня бакалавриата по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело.

Введение новых профилей осуществляется через процедуру внесения изменений во ФГОС ВПО уровня бакалавриата по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело.

1.2.7. Вуз должен обеспечить обучающемуся освоение компетенций в соответствии с профилем подготовки.

1.2.8. Структура и содержание профильной подготовки формируется высшим учебным заведением самостоятельно или в соответствии с рекомендациями примерной основной образовательной программы бакалавриата на основе требований к структуре ООП, установленных ФГОС ВПО по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело.

1.2.9. Направленность ООП бакалавриата на присвоение выпускнику квалификации или степени «бакалавр» определяется при разработке основной образовательной программы вуза в соответствии с главной целью (миссией) высшего учебного заведения, целями в области воспитания и обучения, видами и задачами профессиональной деятельности бакалавров, требованиями работодателей, потребностями рынка труда по основным направлениям развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социальной сферы, гостиничной индустрии.

1.2.10. Высшие учебные заведения самостоятельно выбирают профиль подготовки из списка профилей, установленных ФГОС ВПО по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело.

По направлению подготовки 101100 Гостиничное дело установлены профили:

- Гостиничная деятельность;
- Ресторанная деятельность;
- Санаторно-курортная деятельность.

Перечень профилей по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело утвержден решением совета Учебно-методического объединения по образованию в области сервиса и туризма от 11 марта 2011 года. Протокол № 1.

Перечень профилей по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело согласован с представителями работодателей: с заместителем Министра Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации Назиной Н.А.; заместителем директора Федерального агентства по туризму Писаревским Е.Л.; председателем Комитета по предпринимательству в сфере

туристской, курортно-рекреационной деятельности Торгово-промышленной палаты Российской Федерации Барзыкиным Ю.А.; вице-президентом Федерации рестораторов и отельеров Гостениной ТН.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО\***

### **2.1. Компетентностно - квалификационная характеристика бакалавра по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело**

#### **2.1.1. Область, объекты, виды, задачи профессиональной деятельности бакалавра**

**Область профессиональной деятельности бакалавра** включает формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

**Объектами профессиональной деятельности бакалавра** являются:

- потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного 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.

**Видами профессиональной деятельности бакалавра** являются:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- сервисная;

---

\*Компетенции в данной ПООП приведены в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело и являются обязательными для разработки вузом основных образовательных программ бакалавриата с учетом профильной направленности (профиля) ООП вуза. Вуз-разработчик может ввести дополнительные компетенции (требования к знаниям, умениям и навыкам), которыми должен обладать бакалавр в результате освоения дисциплин (модулей) вариативной части, практик, дисциплин (модулей) факультативов с учетом профильной направленности (профиля) ООП вуза. Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр по данной ООП, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками вуза, представителями работодателей гостиничной деятельности, заинтересованными участниками образовательного процесса.

- проектная;
- научно-исследовательская.

**Бакалавр должен быть готов к выполнению задач по видам 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;
- 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;
- координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

***сервисная деятельность:***

- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
- выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей;
- соблюдение 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;

***научно-исследовательская деятельность:***

- сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;
- мониторинг гостиниц и других средств размещения;
- адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения.

## **2.2. Требования к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело**

### **2.2.1. Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВПО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):**

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- владением одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-2);
- готовностью логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, готов к межкультурным коммуникациям (ОК-3);
- способностью понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично 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 и готов 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, применяет 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, имеет 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).

**2.2.2. Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВПО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):**

***в производственно-технологической деятельности:***

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам 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 (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 (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).

### **3. ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

#### **3.1. Требования к примерному учебному плану подготовки бакалавра по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело**

Основная образовательная программа бакалавриата в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности бакалавров предусматривает изучение следующих учебных циклов (УЦ), разделов (Р) и дисциплин учебного плана.

**Учебные циклы:**

- гуманитарный, социальный и экономический цикл (Б.1);
- математический и естественнонаучный цикл (Б.2);
- профессиональный цикл (Б.3).

**Разделы и дисциплины:**

- физическая культура (Б.4);
- учебная и производственная практики или научно-исследовательская работа (Б.5);

- итоговая государственная аттестация (Б.6);
- факультативы (Б.7) (устанавливаются по усмотрению вуза).

Каждый учебный цикл ООП вуза в соответствии с ФГОС ВПО имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом в соответствии с профилем подготовки.

В соответствии с ФГОС ВПО суммарная трудоемкость базовых составляющих учебных циклов Б.1, Б.2 и Б.3 должна составлять не более 50% от общей трудоемкости указанных учебных циклов.

Базовая (обязательная) часть учебного цикла «Гуманитарный, социальный и экономический цикл» в соответствии с ФГОС ВПО предусматривает изучение дисциплин: «Иностранный язык», «История», «Русский язык и культура речи», «Философия», «Основы социального государства».

Базовая (обязательная) часть учебного цикла «Математический и естественнонаучный цикл» в соответствии с ФГОС ВПО предусматривает изучение дисциплин «Математика», «Информатика», «Экология».

Базовая (обязательная) часть профессионального цикла в соответствии с ФГОС ВПО предусматривает изучение дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Сервисная деятельность», «Технология гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Психология делового общения», «Проектирование гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Иностранный язык второй».

Дисциплины «История», «Философия», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура» не могут быть изменены вузом при формировании ООП вуза. В случаях, когда наименование обязательной дисциплины совпадает с наименованием направления подготовки, она может быть представлена в виде нескольких дисциплин.

Вуз при разработке учебного плана имеет право корректировать наименования других дисциплин при условии выполнения требований к знаниям, умениям и навыкам, приведенным в таблице 2 ФГОС ВПО по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело.

Вариативная (профильная) часть каждого учебного цикла ООП вуза, включая дисциплины (курсы, модули) по выбору студента, дисциплины (курсы, модули) факультативов дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (курсов, модулей), позволяет обучающемуся получить углубленные знания и навыки в соответствии с профилем подготовки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

Вуз формирует перечень дисциплин (курсы, модули) вариативной (профильной) части в пределах суммарной трудоемкости вариативной части, определенной ФГОС ВПО по направлению подготовки 1001100 Гостиничное дело.





|  |  |            |                         |   |   |   |   |  |   |  |   |                           |  |
|--|--|------------|-------------------------|---|---|---|---|--|---|--|---|---------------------------|--|
|  | <b>Итого:</b> (теоретическое обучение, в т.ч. промежуточная аттестация)  | <b>211</b> | <b>7596</b>             |   |   |   |   |  |   |  |   |                           |  |
| <b>Б.4 Физическая культура</b>                 |  | <b>2</b>   | <b>400</b><br>(+328)**  | X | X | X | X |  |   |  |   | экзамен                   |  |
| <b>Б.5 Учебная и производственная практики</b> |  | <b>15</b>  | <b>540</b>              |   |   |   |   |  |   |  |   |                           |  |
| Б.5.1.   | Учебная практика (разделом учебной практики может быть НИР обучающегося) | 3          | 108                     |   | X |   |   |  |   |  |   | дифференцированная оценка |  |
| Б.5.2  | Производственная практика  | 6          | 216                     |   |   |   | X |  | X |  |   | дифференцированная оценка |  |
| Б.5.3.   | Преддипломная практика   | 6          | 216                     |   |   |   |   |  |   |  | X | дифференцированная оценка |  |
| <b>Б.6 Итоговая государственная аттестация</b> |  | <b>12</b>  | <b>432</b>              |   |   |   |   |  |   |  |   |                           |  |
| Б.6.1  | Государственный экзамен (по усмотрению вуза)                             | 3          | 108                     |   |   |   |   |  |   |  | X | экзамен                   |  |
| Б.6.2  | Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (ВКР)              | 9          | 324                     |   |   |   |   |  |   |  | X | защита ВКР                |  |
| <b>Всего:</b>                                  |  | <b>240</b> | <b>8640</b><br>(+328)** |   |   |   |   |  |   |  |   |                           |  |
| <b>Б.7 Факультативы***</b>                     |  | <b>10</b>  | <b>360</b>              |   |   |   |   |  |   |  |   |                           |  |

### Примечание:

\*Примерный учебный план носит рекомендательный характер при условии реализации вузом компетенций, определенных ФГОС ВПО по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело. Дисциплины (курсы, модули) устанавливаются вузом в соответствии с профилем подготовки.

\*\*В скобках указаны часы, выделенные на реализацию дисциплины Физическая культура сверх нормативно определенного часового эквивалента для двух зачетных единиц.

\*\*\*Трудоемкость факультативов не должна превышать 10 зачетных единиц за весь период обучения и не включается в объем трудоемкости основной образовательной программы. Дисциплины (курсы, модули) факультативов устанавливаются по усмотрению высшего учебного заведения.

\*\*\*\*В графах 5-12 символом «X» указываются семестры для данной дисциплины (курса, модуля); в графе 13– форма промежуточной аттестации (итогового контроля по дисциплине).

\*\*\*\*\*Трудоемкость дисциплины (курса, модуля), выраженная в зачетных единицах. Трудоемкость дисциплины (курса, модуля) все виды учебной работы студента на освоение этой дисциплины (курса, модуля) и все виды контроля (текущий контроль и промежуточная аттестация). При проектировании ООП в рамках общего количества зачетных единиц, выделенного на данную дисциплину (курс, модуль), вуз самостоятельно распределяет время на аудиторную и самостоятельную работу студента, а также на мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации (в зависимости от применяемой образовательной технологии и принятой в вузе системы контроля). При этом требования к объему лекционных занятий относятся не к каждой дисциплине отдельно, а к аудиторным занятиям основной образовательной программы в целом (за исключением разделов ООП: физическая культура, практика, НИР, итоговая государственная аттестация).

**Настоящий учебный план составлен в зачетных единицах (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам), исходя их следующих данных:**

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Зачетные единицы</b> |
|---|-------------------------|
| Теоретическое обучение, включая все виды контроля (текущий контроль и промежуточная аттестация)                         | 211                     |
| Учебная и производственная практики (разделом учебной практики может быть научно-исследовательская работа обучающегося) | 15                      |
| Физическая культура   | 2                       |
| Итоговая государственная аттестация   | 12                      |
| <b>Итого</b>  | <b>240</b>              |

Руководитель базового учреждения –  
разработчика ФГОС ВПО и ПООП  
Ректор ФГОУВПО «РГУТиС»,  
Председатель совета УМО по образованию  
в области сервиса и туризма

\_\_\_\_\_  
/ А.А.Федулин /

#### **4. ПРИМЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ПООП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

Программы дисциплин (курсов, модулей) основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело разрабатываются и оформляются в соответствии с письмом Департамента государственной политики в образовании Минобрнауки России от 28 декабря 2009г. № 03-2672 «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования» и федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело. Форма примерной программы дисциплины представлена в Приложении 2 (Варианты 1,2).

Программы дисциплин (курсов, модулей) разрабатываются для дисциплин базовой и вариативной части каждого цикла, дисциплин (курсов, модулей) факультативов, определяемых в соответствии с профилем подготовки и указанных в ООП вуза. В программе каждой дисциплины (курса, модуля) должны быть четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ООП вуза в соответствии с профилем подготовки.

Примерные программы дисциплин «История», «Философия», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура» разрабатываются соответствующими научно-методическими советами (НМС) и рекомендуются Минобрнауки России к применению при разработке рабочих программ вуза.

Программы дисциплин: «Математика», «Информатика», «География» могут разрабатываться на основе примерных программ дисциплин математического и естественнонаучного цикла, рекомендованных соответствующими НМС.

Примерные программы дисциплин базовой части ПООП по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело представлены в Приложениях 3 – 22.

#### **5. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ПООП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 101100 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

##### **5.1. Разработчики ПООП бакалавриата:**

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| ФГОУВПО «Российский государственный университет туризма и сервиса»      | Проректор-заместитель председателя УМО по образованию в области сервиса и туризма | Т.Н. Ананьева |
| Институт туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГОУВПО «РГУТиС» | Директор Института  | К.А. Мазин    |



|  |  |                    |
|--|--|--------------------|
| Институт туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГОУВПО «РГУТиС»  | Заместитель директора по учебной работе  | Е.В. Субботина     |
| Институт туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГОУВПО «РГУТиС»  | Заведующая кафедрой «Маркетинг на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства» | Е.А. Джанджугазова |
| Институт туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГОУВПО «РГУТиС»  | Заведующая кафедрой организации и технологий гостиничного бизнеса                | С.В. Дусенко       |
| ФГОУВПО «Российский государственный университет туризма и сервиса»       | Начальник УМЦ УМО по образованию в области сервиса и туризма                     | Г.И. Илюхина       |
| Российская гостиничная ассоциация  | Вице-президент, исполнительный директор  | Г.А. Ламшин        |
| Некоммерческое партнерство «Здравкурорт» (Объединенные курорты России)   | Президент  | А.П. Дорошенко     |
| Московская ассоциация гостиниц и туристических организаций «Мостуротель» | Генеральный директор   | Е.И. Дремова       |

## 5.2. Эксперты ПООП бакалавриата:

|   |                          |                  |
|---|--------------------------|------------------|
| Министерство спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации | Заместитель Министра     | Н.А. Назина      |
| Федеральное агентство по туризму  | Заместитель руководителя | Е.Л. Писаревский |

|   |                       |                |
|---|-----------------------|----------------|
| Комитет по предпринимательству в сфере туристской, курортно-рекреационной деятельности Торгово-промышленной палаты Российской Федерации | Председатель комитета | Ю.А. Барзыкин  |
| Федерация рестораторов и отельеров  | Вице-президент        | Т.Н. Гостенина |
| ГОУВПО «Российский государственный гуманитарный университет»  | Проректор             | В.В. Минаев    |

### Определения используемых в ПООП терминов

В примерной основной образовательной программе бакалавриата по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело приводятся следующие **определения используемых терминов:**

**область профессиональной деятельности** – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении;

**объект профессиональной деятельности** – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие;

**вид профессиональной деятельности** – методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования;

**основная образовательная программа вуза** - совокупность учебно-методической документации, включающей в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии;

**направление подготовки** – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области, содержащих комплекс приобретаемых путем специальной теоретической и практической подготовки знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для определенной деятельности в рамках соответствующей области профессиональной деятельности;

**профиль, специализация** – направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;

**модуль** – совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания, обучения;

**учебный цикл** - совокупность дисциплин (модулей) основной образовательной программы, обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере научной и (или) профессиональной деятельности;

**зачетная единица** – мера трудоемкости образовательной программы;

**результаты обучения** – усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции;

**компетенция** - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;

**сокращенная образовательная программа** – образовательная программа высшего учебного заведения, разработанная с учетом предшествующего уровня профессионального (среднего или высшего профессионального) образования обучающегося (сокращение срока освоения программы производится или за счет переаттестации дисциплин (или их частей), изученных в среднем профессиональном учебном заведении, или перезачете дисциплин, изученных в высшем учебном заведении);

**ускоренная образовательная программа** - образовательная программа высшего учебного заведения, разработанная для обучающихся, способных освоить полную образовательную программу в более короткие сроки.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

К ПООП бакалавриата  
по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело  
Форма примерной программы дисциплины  
Вариант 1

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»  
(ФГОУВПО «РГУТиС»)**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ  
ПО ОБРАЗОВАНИЮ В ОБЛАСТИ СЕРВИСА И ТУРИЗМА  
(УМО по образованию в области сервиса и туризма)**

**Утверждено**

Руководитель  
учреждения – разработчика  
ФГОС ВПО по направлению  
подготовки 101100 Гостиничное  
дело,  
ректор ФГОУВПО «РГУТиС»,  
Председатель совета УМО  
по образованию в области  
сервиса и туризма

\_\_\_\_\_ А.А. Федулин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

*(указывается наименование дисциплины)*

**Рекомендуется для направления подготовки  
101100 Гостиничное дело**

**Квалификация (степень) выпускника**

**«бакалавр»**

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

---

*(Указываются цели и задачи дисциплины, в том числе с учетом профиля подготовки)*

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПООП

---

*(Указываются цикл, к которому относится дисциплина; формулируются требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, необходимым для ее изучения; определяются дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей)*

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ .

*(Указываются в соответствии с ФГОС и с учетом профиля подготовки)*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;

*(указываются в соответствии с ФГОС ВПО)*

**уметь:**

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;

*(указываются в соответствии с ФГОС ВПО)*

**владеть:**

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ .

*(указываются в соответствии с ФГОС ВПО)*



### 5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекц. | Практ занят. | Лаб. зан. | Семина. | СРС | Др. виды занят. | Всего |
|-------|---------------------------------|-------|--------------|-----------|---------|-----|-----------------|-------|
| 1.    |                                 |       |              |           |         |     |                 |       |
| 2.    |                                 |       |              |           |         |     |                 |       |
| ...   |                                 |       |              |           |         |     |                 |       |

### 6. ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Трудоемкость |
|-------|----------------------|---------------------------------|--------------|
| 1.    |                      |                                 |              |
| 2.    |                      |                                 |              |
| 3.    |                      |                                 |              |
| ...   |                      |                                 |              |

*(Приводится № раздела дисциплины (модуля) в соответствии с ФГОСВПО и в соответствии с профилем ООП вуза).*

*Если лабораторный практикум учебным планом не предусмотрен, указывается: «Лабораторный практикум не предусмотрен»).*

### 7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)

#### 7.1. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

*(Приводится примерная тематика курсовых проектов (работ)).*

*Если курсовой проект (работа) не предусмотрены, указывается: «Курсовой проект (работа) не предусмотрен»)*

### 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;

б) дополнительная литература;

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;



в) программное обеспечение:

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ .

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

*(Указывается в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и в соответствии с профилем ООП вуза).*

## **10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

*(Указываются рекомендуемые модули внутри дисциплины или междисциплинарные модули, в состав которых она может входить, образовательные технологии, а также примеры оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации).*

## **11. РАЗРАБОТЧИКИ И ЭКСПЕРТЫ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **11.1. Разработчики:**

|                |                        |                     |
|----------------|------------------------|---------------------|
| _____          | _____                  | _____               |
| (место работы) | (занимаемая должность) | (инициалы, фамилия) |
| _____          | _____                  | _____               |
| (место работы) | (занимаемая должность) | (инициалы, фамилия) |

### **11.2. Эксперты:**

|                |                        |                     |
|----------------|------------------------|---------------------|
| _____          | _____                  | _____               |
| (место работы) | (занимаемая должность) | (инициалы, фамилия) |
| _____          | _____                  | _____               |
| (место работы) | (занимаемая должность) | (инициалы, фамилия) |

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

К ПООП бакалавриата  
по направлению подготовки 101100 Гостиничное дело  
Форма примерной программы дисциплины  
Вариант 2

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»  
(ФГОУВПО «РГУТиС»)**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ  
ПО ОБРАЗОВАНИЮ В ОБЛАСТИ СЕРВИСА И ТУРИЗМА  
(УМО по образованию в области сервиса и туризма)**

**Утверждено**

Руководитель  
учреждения – разработчика  
ФГОС ВПО по направлению  
подготовки 101100 Гостиничное  
дело,  
ректор ФГОУВПО «РГУТиС»,  
Председатель совета УМО  
по образованию в области  
сервиса и туризма

\_\_\_\_\_ А.А. Федулин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

*(указывается наименование дисциплины)*

**Рекомендуется для направления подготовки**

**101100 Гостиничное дело**

**Квалификация (степень) выпускника**

**«бакалавр»**

# 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины (модуля) \_\_\_\_\_ являются

---

*(Указываются цели освоения дисциплины (или модуля), соотнесенные с общими целями ООП ВПО)*

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПООП

---

*(Указывается цикл (раздел) ООП, к которому относится данная дисциплина (модуль). Дается описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ООП (дисциплинами, модулями, практиками). Указываются требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин (модулей).*

*Указываются те теоретические дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее).*

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

*Если в результате освоения дисциплины (модуля) формируется та или иная компетенция (-ции) целиком, то указывается название (-ния) соответствующей (-их) компетенции (-ий).*

*Если в результате освоения дисциплины (модуля) формируется только часть той или иной компетенции, то это указывается и дополнительно раскрываются компоненты формируемой компетенции в виде знаний, умений, владений.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

---

\_\_\_\_\_ ;

*(указываются в соответствии с ФГОС ВПО)*

**уметь:**

---

\_\_\_\_\_ ;

*(указываются в соответствии с ФГОС ВПО)*

**владеть:**

---

\_\_\_\_\_ .

*Последний раздел заполняется по усмотрению разработчиков*

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет \_\_\_\_\_ зачетных единиц \_\_\_\_\_ часов.

| № п/п | Раздел дисциплины | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) |  |  |  | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)<br>Форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|-------|-------------------|---------|-----------------|--|--|--|--|---|
|       |                   |         |                 |  |  |  |  |   |
| 1     |                   |         |                 |  |  |  |  |   |
| 2     |                   |         |                 |  |  |  |  |   |
| 3     |                   |         |                 |  |  |  |  |   |

*В соответствии с Типовым положением о вузе к видам учебной работы отнесены: лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, коллоквиумы, самостоятельные работы, научно-исследовательская работа, практики, курсовое проектирование (курсовая работа). Высшее учебное заведение может устанавливать другие виды учебных занятий.*

*Содержание разделов дисциплин основной образовательной программы разработчики могут дать ниже таблицы в виде дидактических единиц.*

## 5. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

*(Указываются образовательные технологии, которые рекомендуется использовать при реализации различных видов учебной работы.*

*В соответствии с требованиями ФГОС ВПО реализация компетентностного подхода должна предусматривать 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. В рамках учебных курсов должны быть предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.*

*Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью (миссией) программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они должны составлять не менее 20% аудиторных занятий (определяется требованиями ФГОС с учетом специфики ООП). Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов не могут составлять более 40% аудиторных занятий в целом по ООП (определяется соответствующей ООП вуза).*

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

*(Приводятся виды самостоятельной работы обучающегося, порядок их выполнения и контроля, дается учебно-методическое обеспечение (возможно в виде ссылок) самостоятельной работы по отдельным разделам дисциплины.*

*Указываются темы эссе, рефератов, курсовых работ и др.*

*Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.)*

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

а) основная литература:

\_\_\_\_\_ ;

б) дополнительная литература:

\_\_\_\_\_ ;

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

\_\_\_\_\_ .

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

*(Указывается материально-техническое обеспечение данной дисциплины (модуля).*

## **9. РАЗРАБОТЧИКИ И ЭКСПЕРТЫ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **9.1. Разработчики:**

|                      |                              |                           |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|
| _____ (место работы) | _____ (занимаемая должность) | _____ (инициалы, фамилия) |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|

|                      |                              |                           |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|
| _____ (место работы) | _____ (занимаемая должность) | _____ (инициалы, фамилия) |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|

### **9.2. Эксперты:**

|                      |                              |                           |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|
| _____ (место работы) | _____ (занимаемая должность) | _____ (инициалы, фамилия) |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|

|                      |                              |                           |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|
| _____ (место работы) | _____ (занимаемая должность) | _____ (инициалы, фамилия) |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|