МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет
аэрокосмического приборостроения»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель образовательной программы
канд. экон. наук, доц.

_____ С. В. Шепелева
(подпись) (инициалы, фамилия)

«8» сентября 2026 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

образовательной программы высшего образования

Укрупненная группа направлений подготовки: 43.00.00 Сервис и туризм

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Организация гостиничных услуг

Форма обучения: заочная

Год приема: 2026

Санкт-Петербург 2026

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общие сведения об образовательной программе (ОП)

Образовательная программа по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности «Организация гостиничных услуг» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (утвержден приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 № 515 (ред. от 27.02.2023), а также нормативными правовыми актами Российской Федерации и локальными нормативными актами ГУАП.

Образовательная программа разработана с учетом:

- профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, перечень которых приведен в Приложении 1;

- ГОСТ Р 54603–2011 Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2011 № 737-ст). Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».

Выпускнику, освоившему образовательную программу, присваивается квалификация: «бакалавр».

Обучение по образовательной программе осуществляется в заочной форме.

Срок получения образования в заочной форме обучения – 4 года.

Объем образовательной программы – 240 зачетных единиц.

Язык, на котором осуществляется образовательная деятельность: русский.

1.2. Цель образовательной программы

Целью образовательной программы является формирование у выпускника:

- универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО;

- профессиональных компетенций, установленных ГУАП, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке услуг гостеприимства, обобщения отечественного и зарубежного опыта.

1.3. Структура образовательной программы

Структура образовательной программы включает следующие блоки: Блок 1 "Дисциплины (модули)"; Блок 2 "Практика"; Блок 3 "Государственная итоговая аттестация".

В рамках образовательной программы выделяется обязательная часть, установленная ФГОС ВО, и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 45 процентов общего объема образовательной программы.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания);

- 06 Связь, информационные и коммуникационные технологии (в сфере интернет-маркетинга).

Выпускники, освоившие образовательную программу, готовы решать задачи профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;

- технологический;

- сервисный;

- проектный;

- исследовательский.

2.2. Перечень основных задач и объектов (или областей знаний) профессиональной деятельности (ПД) выпускников

Область ПД (по Реестру Минтруда)	**Типы задач ПД**	**Задачи ПД**	**Объекты ПД (или области знания)**
33 Сервис, оказание услуг населению (услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания)	организационно - управленческий	- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	- гостиницы и иные средства размещения; - предприятия общественного питания; - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - технологическая документация и информационные ресурсы; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	технологический	- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств	- гостиницы и иные средства размещения;

		размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	- предприятия общественного питания; - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	сервисный	- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.	- гостиницы и иные средства размещения; - предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	проектный	- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы.
	исследовательский	- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;	- гостиницы и иные средства размещения; - предприятия общественного питания;

		- применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности.
06 Связь, информационные и коммуникационные технологии	технологический	Подбор каналов и формирование системы показателей эффективности продвижения в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет". Исследование поведения пользователей в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет". Использование методов ИИ в профессиональной деятельности.	- контент, информационный материал, веб-сайт передаваемый в сети Интернет и адресованный разным целевым группам.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОП

3.1. Универсальные компетенции (УК) выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) УК	Код и наименование УК	Код и наименование индикатора достижения УК
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.З.1 знать методики поиска, сбора и обработки информации, в том числе с использованием информационных технологий, включая интеллектуальные; УК-1.З.2 знать методики системного подхода для решения поставленных задач; УК-1.У.1 уметь применять методики поиска, сбора и обработки информации, в том числе с использованием искусственного интеллекта; УК-1.У.2 уметь осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников, для решения поставленных задач; УК-1.У.3 уметь оценивать информацию на достоверность; сохранять и передавать данные с использованием цифровых средств; УК-1.В.1 владеть навыками критического анализа и синтеза информации, в том числе с помощью цифровых инструментов; УК-1.В.2 владеть навыками системного подхода для решения поставленных задач; УК-1.Д.1 осуществляет анализ ситуации в реальных социальных условиях для выявления актуальной социально-значимой задачи/проблемы, требующей решения; УК-1.Д.2 производит постановку проблемы путем фиксации ее содержания, выявления субъекта проблемы, а также всех заинтересованных сторон в данной ситуации; УК-1.Д.3 определяет требования и ожидания заинтересованных сторон с учетом социального контекста.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	УК-2.З.1 знать виды ресурсов и ограничения для решения поставленных задач; УК-2.З.2 знать действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность; УК-2.З.3 знать возможности и ограничения применения цифровых инструментов для решения поставленных задач;

	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.У.1 уметь проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; УК-2.У.2 уметь использовать нормативную и правовую документацию; УК-2.У.3 уметь выдвигать альтернативные варианты действий с целью выбора оптимальных способов решения задач, в том числе с помощью цифровых средств; УК-2.В.1 владеть навыками выбора оптимального способа решения задач с учетом действующих правовых норм; УК-2.В.2 владеть навыками выбора оптимального способа решения задач с учетом имеющихся условий, ресурсов и ограничений; УК-2.В.3 владеть навыками использования цифровых средств для решения поставленной задачи; УК-2.Д.1 вырабатывает гипотезу решения в целях реализации проекта в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий для развития гражданственности и профессионализма участников проекта; УК-2.Д.2 разрабатывает паспорт проекта с учетом компетенций студенческой команды, имеющихся ресурсов, а также самоопределения участников проекта по отношению к решаемой проблеме; УК-2.Д.3 целенаправленно использует академические знания и умения для достижения целей социально-ориентированного проекта и общественного развития.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.З.1 знать основы социального взаимодействия; УК-3.У.1 уметь применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде, в том числе использовать технологии цифровой коммуникации; УК-3.В.1 владеть навыками эффективного социального взаимодействия; УК-3.Д.1 определяет свою позицию по отношению к поставленной в проекте проблеме, осознанно выбирает свою роль в команде; УК-3.Д.2 проявляет в своем поведении способность к совместной проектной деятельности на благо общества, отдельных сообществ и граждан; УК-3.Д.3 учитывает в рамках реализации проекта социальный контекст и действует с учетом своей роли в команде для достижения целей общественного развития.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.З.1 знать принципы построения устного и письменного высказывания на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации, в том числе в цифровой среде; УК-4.У.1 уметь осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с использованием цифровых средств; УК-4.В.1 владеть навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языке(ах), в том числе с использованием цифровых средств;
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.З.1 знать закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте; УК-5.У.1 уметь анализировать социально-исторические факты; УК-5.У.2 уметь систематизировать представления о социокультурном разнообразии общества; УК-5.В.1 владеть навыками интерпретации межкультурного разнообразия общества в этическом и философском контекстах;

		УК-5.Д.1 демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям; УК-5.Д.2 находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; УК-5.Д.3 проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; УК-5.Д.4 сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера; УК-5.Д.5 выражает свою гражданскую идентичность – принадлежность к государству, обществу, культурному и языковому пространству страны, осознает принятие на себя ответственности за будущее страны; УК-5.Д.6 выражает приверженность традиционным российским ценностям, проявляет активную гражданскую позицию и гражданскую солидарность; УК-5.Д.7. эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.З.1 знать основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования; УК-6.З.2 знать образовательные Интернет-ресурсы, возможности и ограничения образовательного процесса при использовании цифровых технологий; УК-6.У.1 уметь управлять своим временем; ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; УК-6.У.2 уметь использовать цифровые инструменты в целях самообразования; УК-6.В.1 владеть навыками саморазвития и самообразования; УК-6.В.2 владеть навыками использования цифровых инструментов для саморазвития и самообразования.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.З.1 знать виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни; УК-7.У.1 уметь применять средства физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; УК-7.В.1 владеть навыками организации здорового образа жизни с целью поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе	УК-8.З.1 знать классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии и рационального природопользования; УК-8.У.1 уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности техногенного и природного характера и принимать меры по ее предупреждению;

	при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.В.1 владеть навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.З.1 знать основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных задач; УК-9.У.1 уметь обосновывать принятие экономических решений, использовать методы экономического планирования для достижения поставленных целей; УК-9.В.1 владеть навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности.
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.З.1 знать действующие правовые нормы, обеспечивающие противодействие коррупции, проявлениям экстремизма и терроризма в различных областях жизнедеятельности; меры по профилактике коррупции, экстремизма, терроризма; УК-10.У.1 уметь определять свою гражданскую позицию и формировать нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма; УК-10.В.1 владеть навыками противодействия проявлениям коррупции, экстремизма, терроризма в профессиональной деятельности.

3.2. Общепрофессиональные компетенции (ОПК) выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование ОПК	Код и наименование индикатора достижения ОПК
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.З.1. знать современные технологические новации и современное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-1.У.1. уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлять поиск и применение технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-1.В.1. владеть навыками применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; навыками применения современных информационно-коммуникационных технологий, специализированного программного обеспечения, в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.З.1. знать методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-2.У.1. уметь определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-2.В.1. владеть основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.З.1. знать отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; ОПК-3.У.1. уметь применять методики по оценке качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; ОПК-3.В.1. владеть навыками оценки качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.З.1. знать методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, анализа рынка потребителей, конкурентов; технологии продаж и продвижения услуг; ОПК-4.У.1. уметь осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, анализ рынка потребителей,

	конкурентов; осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий; ОПК-4.В.1. владеть навыками продаж и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий.
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.З.1. знать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; ОПК-5.У.1. уметь выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение; ОПК-5.В.1. владеть навыками расчёта показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.З.1. знать нормативно-правовые акты Российской Федерации, регламентирующие правоотношения в сфере гостеприимства и общественного питания, нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; ОПК-6.У.1. уметь реализовывать предписания правовых норм в деятельности средств размещения различных типов и предприятий общественного питания; ОПК-6.В.1. владеть навыками использования нормативно-правовых актов РФ, регламентирующих правоотношения в сфере гостеприимства и общественного питания, норм международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.З.1. знать нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса и общественного питания; ОПК-7.У.1. уметь обеспечить безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-7.В.1. владеть навыками соблюдения и выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса и общественного питания.
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.З.1 знать перспективные методы информационных технологий и искусственного интеллекта, направленных на разработку новых научно-технических решений; ОПК-8.З.2 знать технологии, разработанные с использованием методов машинного обучения, способные решать задачи профессиональной деятельности; ОПК-8.У.1 уметь применять современные информационные технологии и перспективные методы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-8.В.1 владеть навыками разработки алгоритмов решения задач в профессиональной деятельности.

3.3 Профессиональные компетенции (ПК) выпускников и индикаторы их достижения на основе профессиональных стандартов (ПС) (обобщенных трудовых функций (ОТФ)/трудовых функций (ТФ)), анализа опыта и пр.

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК	Основание (ПС(ТФ/ОТФ), анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение	- гостиницы и иные средства размещения; - предприятия общественного питания; - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные допол-	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.З.1 знать принципы формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; приемы текущего и перспективного планирования потребностей департамен-	ПС 33.007 ТФ В/01.6 ПС 33.008 ТФ В/01.6

деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	нительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая; - документация и информационные ресурсы; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		тов в материальных ресурсах и персонале; бизнес-процессы, регламенты и стандарты в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания ПК-1.У.1 уметь организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале ПК-1.В.1 владеть навыками организации бизнес-процессов, создания регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; организации процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	
		ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.З.1 знать формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.У.1 уметь осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.В.1 владеть навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПС 33.007 ТФ В/03.6 ПС 33.008 ТФ В/03.6
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств разме-	- гостиницы и иные средства размещения - предприятия общественного питания; - услуги организаций сферы гостеприимства	ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной	ПК-3.З.1 знать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, спецификацию услуг орга-	ПС 33.007 ТФ В/01.6 ПС 33.008 ТФ В/01.6

щения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	профессиональной сфере	низаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий ПК-3.З.2 знать Законодательство Российской Федерации, регулирующее сферу бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия ПК-3.У.1 уметь применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ПК-3.У.2 уметь формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия ПК-3.В.1 владеть навыками разработки бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья ПК-3.В.2 владеть методикой создания системы контроля предоставления гостиничных услуг, технологических процессов в гостиницах и иных средствах размещения.	
Подбор каналов и формирование системы показателей эффективности продвиже-	- контент, информационный материал, вебсайт передаваемый в сети Интернет и адресованный разным целевым группам.	ПК-4. Интернет-маркетинг	ПК – 4.3.1 знать особенности поведения пользователей в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	ПС 06.043 ТФI/01.6 ТФ Н/02.6 Компетенция будущего

ния в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" Исследование поведения пользователей в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет". Использование методов ИИ в профессиональной деятельности.			и влияние поведенческих факторов на показатели эффективности продвижения веб-сайта; принципы, приемы и методы проведения анализа эффективности маркетинговой активности в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (веб-аналитика); особенности функционирования современных социальных медиа, контекстно-медийных рекламных систем ПК–4.У.1 уметь использовать методы, программы и сервисы анализа поведения целевой аудитории для привлечения трафика и повышения посещаемости и конверсии его в целевые действия в интернет-маркетинге; сегментировать целевую аудиторию для разных задач и продуктов; обосновывать выбор целевой аудитории; создавать стратегию продвижения в социальных сетях; составлять систему показателей эффективности продвижения в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; различать виды текстов; писать посты для социальных сетей по контент-плану ПК– 4.В.1 владеть навыками организации работ по привлечению трафика на площадки и конверсии его в целевые действия в интернет-маркетинге; навыками составления информационно-аналитической справки; навыками разработки рекламных модулей, e-mail-рассылок, лендингов на цифровой платформе, уникального торгового предложения; навыками разработки контент-плана, навыками ведения аккаунтов/сообществ в социальных сетях	Анализ опыта (комплект оценочной документации (КОД) по компетенции Интернет-маркетинг

		ПК-8. Готовность использовать знание основных методов искусственного интеллекта в последующей профессиональной деятельности	ПК-8.Д.1 применяет инструменты для разработки масштабируемых решений с ИИ воркфлоу, управляет качеством и формализует этические стандарты; ПК-8.Д.1.З.1 знать основные виды и назначение ИИ-инструментов для создания и обработки медиаконтента; принципы работы генеративных моделей, интерфейсов и пользовательских настроек; базовые подходы к организации workflow при использовании ИИ; ПК-8.Д.1.У.1 уметь использовать готовые ИИ-сервисы и шаблоны запросов для решения типовых профессиональных задач; применять инструменты генерации текстового и визуального контента; оценивать качество результатов работы ИИ; выявлять фактические, стилистические и логические ошибки; ПК-8.Д.2 проектирует, оптимизирует и производит мониторинг рекламных кампаний; ПК-8.Д.2.З.1 знать цели, этапы и ключевые показатели эффективности рекламных кампаний; возможности ИИ в автоматизации настройки, управления и мониторинга рекламы; методы анализа аудитории и цифровых каналов продвижения; ПК-8.Д.2.У.1 уметь использовать платформы и цифровые сервисы на основе ИИ для запуска рекламных кампаний; задавать параметры таргетинга и выбирать каналы продвижения; анализировать показатели эффективности кампаний; интерпретировать результаты мониторинга; ПК-8.Д.3 использует ИИ для мониторинга и	Анализ опыта (письмо Минобрнауки России от 14.06.2023 № МН-5/ 179660)

			управления восприятием бренда через автоматический анализ контента и отслеживание обратной связи; ПК-8.Д.3.З.1 знать основные метрики восприятия бренда, возможности ИИ для анализа обратной связи и мониторинга репутации; ПК-8.Д.3.У.1 уметь использовать готовые ИИ-инструменты для анализа комментариев, отзывов и упоминаний бренда, интерпретировать результаты мониторинга; ПК-8.Д.4 проводит проверку фактов и корректирует сгенерированный контент для обеспечения точности и соблюдения этических стандартов; ПК-8.Д.4.З.1 знать базовые методы фактчекинга, критерии достоверности информации, основные этические требования к медиаконтенту; ПК-8.Д.4.У.1 уметь проверять факты с использованием открытых источников, выявлять ошибки в сгенерированном контенте, корректировать материалы с учетом норм точности и этики; ПК-8.Д.5 применяет инструменты ИИ для создания, редактирования и модерации медиаконтента различных платформ; ПК-8.Д.5.З.1 знать основные ИИ-инструменты для создания, редактирования и модерации медиаконтента, особенности их применения на разных платформах; ПК-8.Д.5.У.1 уметь использовать интерфейсы ИИ-сервисов для подготовки, редактирования и адаптации медиаконтента под различные цифровые площадки;	

			ПК-8.Д.6 определяет релевантность применения ИИ для решения конкретных задач, анализирует поведение ИИ в техническом, социальном и правовом контекстах, переносит идеи и методы за пределы исходной предметной области; ПК-8.Д.6.З.1 знать сферы и ограничения применения ИИ, основные технические, социальные и правовые риски использования ИИ; ПК-8.Д.6.У.1 уметь определять целесообразность применения ИИ для решения профессиональных задач, оценивать возможные эффекты и ограничения его использования.	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - технологическая документация и информационные ресурсы.	ПК-5. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-5.З.1 знать технологии процесса проектирования услуг и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности, которые направлены на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-5.У.1 уметь определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПК-5.В.1 владеть навыками проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности по созданию концепции и бизнес-плана новых и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПС 33.007 ТФ В/01.6 ПС 33.008 ТФ В/01.6 Анализ опыта
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный				

- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.	- гостиницы и иные средства размещения; -предприятия общественного питания - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - технологическая документация и информационные ресурсы, потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-6. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия их отраслевым стандартам сервиса	ПК-6.З.1 знать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности ПК-6.З.2 знать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур ПК-6.З.3 знать способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам ПК-6.З.4 знать специфику и особенности обслуживания туристов из зарубежных стран, правила международного этикета ПК-6.У.1 уметь разрабатывать и внедрять стандарты и регламенты в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы ПК-6.У.2 уметь разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон ПК-6.У.3 уметь организовать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта ПК-6.У.4 уметь контактировать с гостями на иностранном языке по тематике своей службы. ПК-6.В.1 владеть навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности	ПС 33.007 ТФ В/02.6 ТФ В/03.6 ПС 33.008 ТФ В/02.6 ТФ В/03.6 ГОСТ Р 54603-2011 6.1.12
Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский				

- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	- гостиницы и иные средства размещения; - предприятия общественного питания; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности.	ПК-7. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПК-7.З.1 знать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности ПК-7.У.1 уметь применять прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности ПК-7.В.1 владеть навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; методами исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	ПС 33.007 ТФ В/01.6 ТФ В/02.6 ПС 33.008 ТФ В/01.6 ТФ В/02.6 Анализ опыта (письмо Минобрнауки России от 14.06.2023 № МН-5/179 660 по опыту искусственного интеллекта)

4. ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСУРСНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы

4.1.1 ГУАП располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной программы в соответствии с учебным планом. Материально-техническое обеспечения, в том числе специализированное оборудование и лаборатории, указанные во ФГОС (при наличии), указывается в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик и программе ГИА.

4.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде «pro.guap.ru» (далее - ЭОС ГУАП) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории ГУАП, так и вне ее.

4.1.3. При реализации образовательной программы предусмотрено применение электронного обучения и/или дистанционных образовательных технологий.

4.1.4. Предусмотрена возможность реализации ОП в сетевой форме.

4.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОП

4.2.1. Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных ОП, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, перечень и состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Перечень помещений для самостоятельной работы обучающихся, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в ЭОС ГУАП, указывается в рабочих программах дисциплин (модулей).

4.2.2. ГУАП обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

4.2.3. При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

4.2.4. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, в том числе электронно-библиотечным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

4.3 Кадровые условия реализации ОП

4.3.1. Реализация ОП обеспечивается педагогическими работниками ГУАП, а также лицами, привлекаемыми ГУАП к реализации ОП на иных условиях.

4.3.2. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

4.3.2. Не менее 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации ОП, и лиц, привлекаемых к реализации ОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

4.3.3. Не менее 10 процентов численности педагогических работников ГУАП, участвующих в реализации ОП, и лиц, привлекаемых ГУАП к реализации ОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), является руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

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

4.4 Оценка качества подготовки обучающихся по ОП

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОП ВО определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки. Порядок проведения внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности установлен локальным нормативным актом ГУАП.

5 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

В настоящее время гостиничный бизнес стремительно развивается. Ежегодно открываются новые гостиничные предприятия, где востребованы специалисты с высшим профессиональным образованием. ГУАП предлагает возможность получить перспективную профессию, которая не утратит своей актуальности в долгосрочной перспективе.

В настоящее время одной из основных проблем гостиничного бизнеса является дефицит квалифицированных кадров. В России отсутствуют резервы подготовленных сотрудников, а для качественного обучения новых неопытных сотрудников требуется большое количество времени. Профессорско-преподавательский состав Гуманитарного факультета ГУАП стремится сделать все возможное для решения данного вопроса. Целью преподавательского состава направления является обеспечение высокого уровня теоретических знаний и практических умений и навыков, подготовка конкурентоспособных и востребованных специалистов (бакалавров) в сфере гостиничного бизнеса на российском и международном рынках.

Практикоориентированное обучение – ключевой принцип подготовки бакалавров направления «Гостиничное дело». Большое внимание уделяется прохождению ознакомительной и производственных практик, сотрудничеству в рамках практической подготовки с пред-

приятиями сферы гостинично-ресторанного бизнеса. После 4, 6, 7 семестров студенты проходят практику в гостиницах г. Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Прохождение производственных практик обучающихся производится на базе:

- ООО «Лотте Отель Санкт-Петербург»;
- ЗАО «Гостиничный комплекс «Астория»;
- АО «Тристар Инвестмент Холдингс»;
- ООО «Гостиничный комплекс «Прибалтийская»;
- ООО «Пулково Аэропорт Отель Санкт-Петербург»;
- ООО «ВАН Хотелс»;
- АО «Электронная компания «Элкус»;
- АО «Корпорация Отель»;
- ООО «Невский Форум»;
- ООО «Гостиница Пулковская»;
- ООО «Азимут Хотелс Компани».

Важное место отводится интерактивному обучению. Мастер-классы, учебно-ролевые игры, деловые игры, бизнес-тренинги учат студентов решать конфликтные ситуации, практиковаться в знании стандартов обслуживания гостей отеля, принимать верные управленческие решения. Знание иностранных языков поможет выпускникам занять желаемые позиции при устройстве на работу в гостиницу, а полученные во время учебных практик навыки – получить уверенность в себе.

Ответственный за ОП ВО

доц., канд. экон. наук , доц.		С. В. Шепелева
(должность, уч. степень)	(подпись)	(ФИО)

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н
06 Связь, информационные и коммуникационные технологии		
3.	06.043	Профессиональный стандарт «Специалист по интернет-маркетингу», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 февраля 2019 года № 95н