



Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)
Гостиничная деятельность

Уровень образования
высшее образование - бакалавриат

Форма обучения
очно-заочная

год набора
2020

Санкт-Петербург
2020

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1	Общие положения.....	3
1.2	Структура и объем ОПОП	4
1.3	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
1.4	Ресурсное обеспечение	14
1.5	Социокультурная среда.....	16
1.6	Рабочая программа воспитания.....	18
1.7	Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП	20
1.8	Рабочие программы дисциплин	20
1.9	Программы практик.....	20
1.10	Программа государственной итоговой аттестации.....	20
1.11	Оценочные средства (индикаторы достижения компетенций)	19
1.12	Методические материалы	21
1.13	Особенности реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
2	УЧЕБНЫЙ ПЛАН, КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	22
3	АННОТАЦИИ, РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)	22
4	ПРОГРАММЫ ПРАКТИК, НИР	22
5	ПРОГРАММА ГИА	22
6	ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	22
7	МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	21

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленности (профилю) Гостиничная деятельность (далее ОПОП) представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 года № 515; (далее ФГОС ВО), с учетом профессиональных стандартов, требований рынка труда.

ОПОП включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу ГИА и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Требования к уровню подготовки, необходимого для освоения ОПОП

К освоению ОПОП допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

Объем и срок получения образования по ОПОП

Объем ОПОП составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОПОП с использованием сетевой формы, реализации ОПОП по индивидуальному учебному плану.

Объем ОПОП, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОПОП с использованием сетевой формы, реализации ОПОП по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

Срок получения образования по ОПОП (вне зависимости от применяемых образовательных технологий): в очно-заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года 7 месяцев.

Программа бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленности

(профилю) Гостиничная деятельность очной формы обучения реализуется *на государственном языке Российской Федерации*.

1.2. Структура и объем ОПОП

Структура ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Учебный план отражает структуру ОПОП, которая состоит из блоков. Трудоемкость блоков и частей ОПОП полностью соответствует значениям, установленным ФГОС ВО. В учебном плане определены перечень и последовательность освоения дисциплин (модулей), практик, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, их трудоемкость в зачетных единицах и академических часах, распределение занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, включая лабораторные работы и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации. Календарный учебный график отражает распределение видов учебной деятельности, времени аттестации обучающихся и каникул по курсам обучения. Рабочий учебный план и календарный учебный график представлены в ОПОП Приложением.

Таблица 1. Структура и объем программы бакалавриата

	Структура программы бакалавриата	Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е
Блок 1	Дисциплины (модули)	201
	Обязательная часть	134
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	67
Блок 2	Практики	30
	Обязательная часть	18
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	12
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме).

Типы задач профессиональной деятельности:

- организационно-управленческий;
- технологический;
- сервисный.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	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	- 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

		общественного питания	
	технологический	- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств 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.	- 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.
	сервисный	- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий 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

		<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями. - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
--	--	---	--

1.3.1. Требования к результатам освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП определяются полученными в процессе обучения выпускника компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции.

КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП

Универсальные компетенции

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.
		УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.
		УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения.
		УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
		оценки информации.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели
		УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач
		УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде
		УК-3.2. Способен занимать активную, ответственную, лидерскую позицию в команде, демонстрирует лидерские качества и умения
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах), использует языковые средства для достижения профессиональных целей
		УК-4.2. Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском и иностранном(ых) языке(ах), выстраивает стратегию устного и письменного общения в рамках межличностного и межкультурного общения
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Воспринимает Российскую Федерацию как национальное государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой.
		УК-5.2. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.
		УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества.
		УК-5.4. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
		УК-5.5. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждает и решает проблемы мировоззренческого,

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
		общественного и личностного характера
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-6.1. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития
		УК-6.2. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста, критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности.
		УК-7.2. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности.
		УК-7.3. Умеет отбирать и формировать комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья.
		УК-7.4. Демонстрирует применение комплексов избранных физических упражнений (средств избранного вида спорта, физкультурно-спортивной активности) в жизнедеятельности с учетом задач обучения и воспитания в области физической культуры личности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих.
		УК-8.2. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.

Общепрофессиональные компетенции

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного

	новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий индустрии гостеприимства. ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные управленческие решения. ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность гостиничного предприятия.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг.

	при осуществлении профессиональной деятельности	
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей гостиничных услуг. ОПК-7.2. Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.

Профессиональные компетенции (определяемые самостоятельно)

Профессиональный стандарт	Обобщенная трудовая функция	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н 33.008. Руководитель предприятия питания утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3. Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.1. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания в материальных ресурсах и технологиях
			ПК-3.2. Управляет деятельностью персонала, реализует меры по повышению мотивации сотрудников и обеспечению их лояльности к организации сферы гостеприимства и общественного питания
			ПК-3.3. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Профессиональные компетенции, формируемые на основе анализа требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими

работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для обеспечения контроля и принятия эффективных управленческих решений	ПК-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений, организует управленческий учет
	ПК-1.2. Анализирует проблемы системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций
	ПК-1.3. Организует работу по планированию и контролю, осуществляет анализ и управление источниками дохода организации сферы гостеприимства
ПК-2. Способен оказывать услуги в соответствии с этнокультурными и религиозными традициями потребителей	ПК-2.1. Осуществляет организацию рационального питания на предприятиях гостеприимства с учетом национальных и культурных особенностей потребителей
	ПК-2.2. Осуществляет коммуникацию на английском языке и/или другом иностранном языке при оказании дополнительных услуг с учетом характеристик клиентов, партнеров и заинтересованных сторон, в том числе представителей разных культур, предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-4. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, с использованием интернет-продвижения	ПК 4-1. Проводит анализ и разработку, совершенствование систем ценообразования и сбыта организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе аудита
	ПК 4-2. Проводит выбор технологий интернет-продвижения пред-приятий сферы гостеприимства
	ПК 4-3. Применяет специализированные программные продукты в целях увеличения продаж на предприятиях гостеприимства
ПК-5. Способен формировать систему корпоративных, технологических и организационных регламентов и стандартов предприятий гостеприимства и/или общественного питания	ПК-5.1. Применяет современные технологии и организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-5.2. Разрабатывает технологические и организационные регламенты эксплуатации оборудования предприятий гостеприимства и общественного питания
	ПК-5.3. Контролирует соблюдение технических условий работы структурных подразделений, выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПК-6. Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	ПК-6.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.
	ПК-6.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-6.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками стандартов и регламентов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

1.4.Ресурсное обеспечение

1.4.1.Общесистемные требования к реализации ОПОП

Институт располагает на законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации ОПОП по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет", договор на предоставление телекоммуникационных услуг), как на территории института, так и вне его. Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры; проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет". Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству РФ.

1.4.2.Кадровые условия реализации ОПОП

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми институтом к реализации ОПОП на иных условиях. Квалификация педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП, соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Не менее 60% численности педагогических работников института, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых к реализации ОПОП 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). Не менее 5% численности педагогических работников института, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет). Не менее 50 % численности педагогических работников института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности института 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).

1.4.3.Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

Для реализации ОПОП институт располагает помещениями для проведения учебных занятий по ОПОП, представляющими собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду института. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами. Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит обновлению при необходимости). 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, программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину, проходящих соответствующую практику. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный

доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит обновлению (при необходимости). Учебно-методическое обеспечение представлено в рабочих программах дисциплин, практик.

1.4.4. Финансовые условия реализации программы

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

1.5. Социокультурная среда

В Институте создана социокультурная среда, которая обеспечивает решение задач по социальной и воспитательной работе. Для решения задач в рамках образовательной программы проводится воспитательная работа. Воспитательная работа в институте осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими порядок проведения воспитательной работы. Особое место в системе социальной и воспитательной работы факультета/института занимают органы студенческого самоуправления.

В Международном банковском институте имени Анатолия Собчака создана социокультурная среда, способствующая развитию личности студентов, удовлетворению их интересов и потребностей, соответствующая современным требованиям и принципам гуманизации российского образования, компетентностной модели формирования современного специалиста высшей квалификации.

Социокультурная среда института – это пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, сотрудников, которое обусловлено миссией и традициями МБИ имени Анатолия Собчака.

Воспитательная деятельность в институте является важной и неотъемлемой частью непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Целью воспитательной работы МБИ имени Анатолия Собчака является формирование разносторонней успешной личности, профессионала и гражданина, обладающего общекультурными и общепрофессиональными компетенциями, в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами высшего образования (ФГОС ВО).

Исходя из этой цели, поставлены следующие задачи:

1. Создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации студентов;
2. Патриотическое и гражданское воспитание студентов;

3. Развитие творческого потенциала студентов (в различных сферах деятельности);
4. Формирование и развитие у студентов ценностей здорового образа жизни;
5. Вовлечение студентов в социально ориентированную деятельность, в том числе добровольчество и волонтерство;
6. Создание системы поиска и поддержки талантливой молодежи (через участие во всероссийских и международных конкурсах, реализацию грантов и программ внешнего масштаба);
7. Развитие студенческого самоуправления.

Так как социокультурная среда вуза, обеспечивает формирование и развитие универсальных компетенций у студентов, обеспечивает поддержку и развитие студенческого самоуправления, научно-исследовательской, спортивной и физкультурно-оздоровительной, творческой и общественной активности студентов.

В процесс развития социокультурной среды АНО ВО «МБИ имени Анатолия Собчака» включены все участники образовательного процесса: ректорат, факультеты, лаборатории, кафедры, базовые кафедры, кураторы, студенты, родители студентов, органы ССУ и др.

Цели воспитания и задачи воспитательной работы реализуются в образовательном процессе, в ходе совместной учебной, научной, производственной, общественной и волонтерской деятельности студентов и преподавателей.

В вузе создан и успешно функционирует институт кураторов, который осуществляет свою деятельность на основании Положения «О работе кураторов учебных групп». За каждой учебной группой 1-2 курсов закреплены кураторы из числа студентов старших курсов, в группах 3-4 курсов – куратор из числа ППС.

Основные отличия обязанностей куратора - преподавателя: оказание помощи каждому студенту в составлении и реализации его индивидуального плана карьеры; информирование студентов об основных этапах образовательного процесса и осуществление контроля качества учебного процесса в группе; оказание методической помощи в дипломном проектировании (ВКР).

В процессе организации воспитательной работы со студентами институт активно использует возможности социокультурной среды Санкт-Петербурга и России и ее составляющие: памятники культуры, архитектуры и искусства, музеи, выставочные залы, театры, библиотеки, памятные места военных событий, другие достопримечательности города. Регулярно проводятся экскурсии по историческим и памятным местам, посещаются музеи, выставочные залы. В дни знаменательных дат, 27 января – День снятия блокады Ленинграда, 9 Мая, к памятникам возлагаются цветы и т.д.

С целью развития у студентов эстетического восприятия мира создана «Билетная программа» совместно с Мариинским театром, Александринским театром и другими.

Весомый вклад в развитие социокультурной среды института вносят

социальные партнеры АНО ВО «МБИ имени Анатолия Собчака»: ПАО «Сбербанк», Внешэкономбанк, ИК «Доход» и другие финансово-кредитные и производственные организации города, с которыми заключены договоры о сотрудничестве. Именно они предоставляют нашим студентам возможность прохождения стажировки, практики на своих базах, а также являются постоянными членами жюри разного рода мероприятий и конкурсов. В институте работает отдел внеаудиторной работы со студентами. В рамках тесного взаимодействия вуза с социальными партнерами с целью развития ОК и ПК у студентов МБИ имени Анатолия Собчака организуются и проводятся экскурсии на предприятия, в организации и учреждения. Кроме того, аттестационные мероприятия: экзамены, зачеты, защиты ВКР проходят с участием представителей организаций социальных партнеров МБИ имени Анатолия Собчака.

В МБИ имени Анатолия Собчака существует «Клуб выпускников», членами которого, все выпускники МБИ имени Анатолия Собчака разных лет, также являются участниками процесса формирования ПК и ППК. Они участвуют в подготовке и проведении Дней карьеры, помогают в предоставлении мест практик и трудоустройстве.

1.6. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания МБИ имени Анатолия Собчака направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей народов РФ и принятых в российском обществе правил и норм поведения. Методы воспитания строятся на сочетании разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях, способах влияния организатора воспитательной деятельности на поведение обучающихся с целью формирования у них устойчивых убеждений и определенных норм поведения через разъяснение, убеждение, совет, пример, требование, упражнение, соревнование, контроль и другие формы. Основные направления воспитательной работы в Институте направлены на:

- развитие личности обучающегося на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей;
- формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважение к памяти защитников Отечества;
- формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;
- формирование у обучающихся уважения к культурному наследию и традициям народов РФ;
- реализацию научно-образовательных профессиональных проектов и инициатив обучающихся;
- формирование физической культуры обучающихся;

- формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества;
- профилактику деструктивного поведения обучающихся.

1.7. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки качества образовательной деятельности, а также системы внешней оценки.

В целях совершенствования ОПОП при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая научно-педагогических работников институт. Оценка качества освоения обучающимися образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОПОП обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик. В рамках внутренней оценки качества образовательной деятельности осуществляется контроль и оценка условий и порядка реализации ОПОП, оценка деятельности научно-педагогических работников, удовлетворенности обучающихся условиями и результатами обучения, учет результатов контроля и оценки в системе показателей соответствия образовательной деятельности образовательной организации требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, профессиональных стандартов (при наличии) и требованиям рынка труда. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по ОПОП осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности ОПОП требованиям ФГОС ВО. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

1.8. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин определяют содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части. Рабочие программы дисциплин разрабатываются на основе ФГОС ВО 3++ по соответствующим направлениям/специальностям подготовки и в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами.

1.9. Программы практик

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие практики:

- Учебная практика (ознакомительная практика);
- Производственная практика (научно-исследовательская работа)
- Производственная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика);
- Производственная практика (преддипломная практика).
- Программы практик являются комплектом документов и представлены Приложением к ОПОП.

1.10. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. ГИА представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися ОПОП. ГИА включает в себя: - выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Программа ГИА включает в себя требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ. Программа ГИА ежегодно обновляется.

Программа ГИА, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программы ГИА представлены в ОПОП Приложением.

1.11. Оценочные средства (индикаторы достижения компетенций)

Оценочные средства представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации и для проведения ГИА. ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике, входящий в состав соответствующей рабочей программы дисциплины или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

– типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП;

– • методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания. ФОС для проведения промежуточной аттестации оформляются в виде приложений к рабочей программе дисциплины, к программе практики. ФОС для проведения ГИА включает в себя:

– перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

– описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

– типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;

– методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП.

ФОС для проведения ГИА представлены в ОПОП в виде приложения к Программе ГИА. Оценочные средства представлены Приложением к ОПОП.

1.12. Методические материалы

Методические рекомендации по освоению ОПОП представлены в ОПОП Приложением.

1.13. Особенности реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

При наличии в контингенте обучающихся по ОПОП лиц с ограниченными возможностями здоровья, институт предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по ОПОП, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. Срок получения образования по ОПОП (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Для инвалидов и лиц с ОВЗ институт устанавливает особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

- 2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН, КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**
- 3 АННОТАЦИИ, РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН
(МОДУЛЕЙ)**
- 4 ПРОГРАММЫ ПРАКТИК, НИР**
- 5 ПРОГРАММА ГИА**
- 6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**
- 7 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**