

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**



Утвержден
Приказом Министерства образования и
науки Кыргызской Республики
от « 15 » сентября 2015г., № 1179

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

По направлению подготовки
600300 Гостиничное дело

Квалификация (степень)
Бакалавр

Бишкек 2015

1. Общие положения

1.1. Настоящий Государственный образовательный стандарт по направлению **600300 Гостиничное дело** высшего профессионального образования разработан Министерством образования и науки Кыргызской Республики в соответствии с Законом "Об образовании" и иными нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области образования и утвержден в порядке, определенном Правительством Кыргызской Республики.

Выполнение настоящего Государственного образовательного стандарта является обязательным для всех вузов, реализующих профессиональные образовательные программы по подготовке бакалавров, независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Термины, определения, обозначения, сокращения.

В настоящем Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования используются термины и определения в соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об образовании" и международными документами в сфере высшего профессионального образования, принятыми Кыргызской Республикой в установленном порядке:

- **основная образовательная программа** – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и организацию реализации образовательного процесса по соответствующему направлению подготовки;

- **направление подготовки** – совокупность образовательных программ для подготовки кадров с высшим профессиональным образованием (специалистов, бакалавров и магистров) различных профилей, интегрируемых на основании общности фундаментальной подготовки;

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

- **цикл дисциплин** – часть образовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;

- **модуль** – часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;

- **компетенция** – динамичная комбинация личных качеств, знаний, умений и навыков, необходимых для занятия профессиональной деятельностью в соответствующей области;

- **бакалавр** – академическая степень, которая присваивается по результатам аттестации лицам, успешно освоившим соответствующие основные образовательные программы высшего профессионального образования с нормативным сроком обучения не менее 4 лет, и дает право ее обладателям заниматься определенной профессиональной деятельностью или

продолжать обучение для получения академической степени "магистр" по соответствующему направлению;

- **магистр** – академическая степень, которая присваивается по результатам аттестации лицам, имеющим академическую степень бакалавра по соответствующему направлению и успешно освоившим основные образовательные программы высшего профессионального образования с нормативным сроком обучения не менее двух лет, и дает право ее обладателям заниматься определенной профессиональной деятельностью или продолжать обучение в аспирантуре;

- **кредит (зачетная единица)** – условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы;

- **результаты обучения** – компетенции, приобретенные в результате обучения по основной образовательной программе/модулю.

1.3. Сокращения и обозначения.

В настоящем Государственном образовательном стандарте используются следующие сокращения:

ГОС - Государственный образовательный стандарт;

ВПО - высшее профессиональное образование;

ООП - основная образовательная программа;

УМО - учебно-методические объединения;

ЦД ООП - цикл дисциплин основной образовательной программы;

ОК - общенаучные компетенции;

ИК - инструментальные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

СЛЖ - социально-личностные и общекультурные компетенции.

2. Область применения

2.1. Настоящий Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (далее - ГОС ВПО) представляет собой совокупность норм, правил и требований, обязательных при реализации ООП по направлению подготовки бакалавров **600300 Гостиничное дело**, и является основанием для разработки учебной и организационно-методической документации, оценки качества освоения основных образовательных программ высшего профессионального образования всеми образовательными организациями высшего профессионального образования (далее - вузы) независимо от их организационно-правовых форм, имеющих лицензию или государственную аккредитацию (аттестацию) на территории Кыргызской Республики.

2.2. Основными пользователями настоящего ГОС ВПО по направлению **600300 Гостиничное дело** являются:

- администрация и научно-педагогический (профессорско-преподавательский состав, научные сотрудники) состав вузов, ответственные

в своих вузах за разработку, эффективную реализацию и обновление основных профессиональных образовательных программ с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;

- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению основной образовательной программы вуза по данному направлению подготовки;

- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;

- учебно-методические объединения и советы, обеспечивающие разработку основных образовательных программ по поручению центрального государственного органа исполнительной власти в сфере образования Кыргызской Республики;

- государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие финансирование высшего профессионального образования;

- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль за соблюдением законодательства в системе высшего профессионального образования, осуществляющие аттестацию, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования.

2.3. Требования к уровню подготовленности абитуриентов.

2.3.1. Уровень образования абитуриента, претендующего на получение высшего профессионального образования с присвоением академической степени "бакалавр", – среднее общее образование или среднее профессиональное (или высшее профессиональное) образование.

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

3. Общая характеристика направления подготовки

3.1. В Кыргызской Республике по направлению подготовки **600300 Гостиничное дело** реализуются следующие:

- ООП ВПО по подготовке бакалавров;
- ООП ВПО по подготовке магистров.

Выпускникам вузов, полностью освоившим ООП ВПО по подготовке бакалавров и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию в установленном порядке, выдается диплом о высшем образовании с присвоением академической степени "бакалавр".

Выпускникам вузов, полностью освоившим ООП ВПО по подготовке магистров и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию в установленном порядке, выдается диплом о высшем образовании с присвоением академической степени "магистр".

3.2. Нормативный срок освоения ООП ВПО подготовки бакалавров по направлению **600300 Гостиничное дело** на базе среднего общего или среднего профессионального образования при очной форме обучения составляет не менее 4 лет.

Сроки освоения ООП ВПО подготовки бакалавров по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий, увеличиваются вузом на один год относительно установленного нормативного срока освоения при очной форме обучения.

Иные нормативные сроки освоения ООП ВПО подготовки бакалавров и магистров устанавливаются Правительством Кыргызской Республики.

3.3. Общая трудоемкость освоения ООП ВПО подготовки бакалавров равна не менее 240 кредитов (зачетных единиц).

Трудоемкость ООП ВПО по очной форме обучения за учебный год равна не менее 60 кредитов (зачетных единиц).

Трудоемкость одного учебного семестра равна 30 кредитов (зачетных единиц) (при двухсеместровом построении учебного процесса).

Один кредит (зачетная единица) равна 30 часам учебной работы студента (включая его аудиторную, самостоятельную работу и все виды аттестации).

Трудоемкость ООП по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий обучения за учебный год составляет не менее 48 кредитов (зачетных единиц).

3.4. Цели ООП ВПО по направлению подготовки **600300 Гостиничное дело** в области обучения и воспитания личности.

3.4.1. В области обучения целью ООП ВПО по направлению подготовки **600300 Гостиничное дело** является:

Получение высшего профессионально профилированного (на уровне бакалавра), углубленного профессионального (на уровне магистра) образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

3.4.2. В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки **600300 Гостиничное дело** является:

Формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение общей культуры и т.д.

3.5. Область профессиональной деятельности выпускников.

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки **600300 Гостиничное дело** включает:

Разработку и реализацию гостиничных услуг, на основе регламентов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

3.6. Объекты профессиональной деятельности выпускников.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки **600300 Гостиничное дело** являются:

- потребители гостиничных услуг, их потребности и ключевые ценности;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- техника, оборудование, технологические процессы гостиничной деятельности;
- результаты интеллектуальной деятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие субъектам гостиничной индустрии на праве собственности или ином законном основании;
- гостиницы и другие средства размещения, предприятия питания, объекты санаторно-курортной деятельности, объекты досуга и отдыха, и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и их технологий.

3.7. Виды профессиональной деятельности выпускников:

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

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой вузом совместно с заинтересованными работодателями.

3.8. Задачи профессиональной деятельности выпускников.

Задачи профессиональной деятельности бакалавра:

а) производственно-технологическая деятельность:

- разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;
- формирование системы функциональных процессов в гостиницах и в других средствах размещения;
- использование информационных и коммуникативных технологий в процессе разработки и реализации гостиничного продукта;
- оценка качества технологических процессов гостиничной деятельности;
- разработка нормативной документации и производственно-технологических регламентов гостиничной деятельности.

б) организационно-управленческая деятельность:

- распределение обязанностей и организация работы исполнителей в организациях и предприятиях гостиничной индустрии;
- разработка плановых заданий, расчет технико-экономических норм, ресурсов необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;
- принятие оперативных управленческих решений;
- координация деятельности функциональных подразделений гостиниц;
- контроль и оценка уровня обслуживания потребителей и эффективности деятельности гостиниц и других средств размещения.

в) сервисная деятельность:

- обеспечение стандартов качества обслуживания и предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
- соблюдение правовых и нормативных требований, кодекса профессиональной этики со стороны персонала;
- выбор оптимальных технологий, максимально учитывающих требования потребителей.

г) проектная деятельность:

- постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта при заданных критериях и требованиях;
- проектирование функциональных технологических процессов гостиничной деятельности;
- разработка инновационных проектов гостиничной деятельности, в том числе с требованиями потребителя.

д) научно-исследовательская деятельность:

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

4. Общие требования к условиям реализации ОПП

4.1. Общие требования к правам и обязанностям вуза при реализации ООП.

4.1.1. Вузы самостоятельно разрабатывают ООП на основе настоящего ГОС ВПО по направлению подготовки Кыргызской Республики с учетом потребностей рынка труда.

Вузы обязаны ежегодно обновлять ООП с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, придерживаясь рекомендаций по обеспечению гарантии качества образования в вузе, заключающихся:

- в разработке стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников;

- в мониторинге, периодическом рецензировании образовательных программ;
- в разработке объективных процедур оценки уровня знаний и умений студентов, компетенций выпускников на основе четких согласованных критериев;
- в обеспечении качества и компетентности преподавательского состава;
- в обеспечении достаточными ресурсами всех реализуемых образовательных программ, контроле эффективности их использования, в том числе путем опроса обучаемых;
- в регулярном проведении самообследования по согласованным критериям для оценки своей деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями;
- в информировании общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

4.1.2. Оценка качества подготовки студентов и выпускников должна включать их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестацию. Для аттестации студентов и выпускников на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей ООП создаются базы оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и др., позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ определяются вузом с учетом Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вузов.

4.1.3. При разработке ООП должны быть определены возможности вуза в формировании социально-личностных компетенций выпускников (например, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельного характера). Вуз обязан сформировать социокультурную среду вуза, создать условия, необходимые для всестороннего развития личности.

Вуз обязан способствовать развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

4.1.4. ООП вуза должна содержать дисциплины по выбору студента в объеме не менее одной трети вариативной части каждого ЦД. Порядок формирования дисциплин по выбору студента устанавливает Ученый совет вуза.

4.1.5. Вуз обязан обеспечить студентам реальную возможность участия в формировании своей программы обучения.

4.1.6. Вуз обязан ознакомить студентов с их правами и обязанностями при формировании ООП, разъяснить, что избранные студентами дисциплины

становятся для них обязательными, а их суммарная трудоемкость не должна быть меньше, чем это предусмотрено учебным планом.

4.2. Общие требования к правам и обязанностям студентов при реализации ООП.

4.2.1. Студенты имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин по выбору студента, предусмотренных ООП, выбирать конкретные дисциплины.

4.2.2. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право получить консультацию в вузе по выбору дисциплин и их влиянию на будущий профиль подготовки (специализацию).

4.2.3. В целях достижения результатов при освоении ООП в части развития СЛК студенты обязаны участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

4.2.4. Студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ООП вуза.

4.3. Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается 45 часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий в неделю при очной форме обучения определяется ГОС с учетом уровня ВПО и специфики направления подготовки в пределах 50% от общего объема, выделенного на изучение каждой учебной дисциплины.

4.4. При очно-заочной (вечерней) форме обучения объем аудиторных занятий должен быть не менее 16 часов в неделю.

4.5. При заочной форме обучения студенту должна быть обеспечена возможность занятий с преподавателем в объеме не менее 160 часов в год.

4.6. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

5. Требования к ООП подготовки бакалавров

5.1. Требования к результатам освоения ООП подготовки бакалавра.

Выпускник по направлению подготовки **600300 Гостиничное дело с присвоением академической степени "бакалавр"** в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными в пп. 3.4 и 3.8 настоящего ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

а) универсальными:

- общенаучными (ОК):

• владеет целостной системой научных знаний об окружающем мире, способен ориентироваться в ценностях жизни, культуры (ОК-1);

- способен использовать базовые положения математических, естественных, гуманитарных, экономических наук при решении профессиональных задач (ОК-2);

- способен к приобретению новых знаний с большой степенью самостоятельности и использованием современных и информационных технологий (ОК-3);

- способен понимать и применять традиционные и инновационные идеи, находить подходы к их реализации и участвовать в работе над проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-4);

- способен анализировать и оценивать социально-экономические и культурные последствия новых явлений в науке, технике и технологии, профессиональной сфере (ОК-5);

- способен на научной основе оценивать свой труд, оценивать с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности (ОК-6).

- инструментальными (ИК):

- способен к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выборе путей ее достижения (ИК-1);

- способен логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на государственном и официальном языках (ИК-2);

- владеет одним из иностранных языков на уровне социального общения (ИК-3);

- способен осуществлять деловое общение: публичные выступления, переговоры, проведение совещаний, деловую переписку, электронные коммуникации (ИК-4);

- владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации, навыками работы с компьютерами, как средством управления информацией, в том числе в глобальных компьютерных сетях и корпоративных информационных системах (ИК-5);

- способен участвовать в разработке организационных решений (ИК-6).

- социально-личностными и общекультурными (СЛК):

- способен к социальному взаимодействию на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляет уважение к людям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений (СЛК-1);

- умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (СЛК-2);

- способен и готов к диалогу на основе ценностей гражданского демократического общества, способен занимать активную гражданскую позицию (СЛК-3);

- способен использовать полученные знания, необходимые для здорового образа жизни, охраны природы и рационального использования ресурсов (СЛК-4);

- способен работать в коллективе, в том числе над междисциплинарными проектами (СЛК-5).

б) профессиональными (ПК):

- в производственно-технологической деятельности:

- способен к планированию производственно-технологической деятельности гостиниц; определению плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения деятельности в соответствии с требованиями потребителя (ПК-1);

- способен к формированию, разработке и предоставлению гостиничных услуг соответствующим требованиям потребителей, с применением современных технологий (ПК-2);

- умеет рассчитать себестоимость гостиничного продукта (ПК-3);

- способен к рекламе и реализации гостиничного продукта с применением новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-4);

- способен к контролю выполнения технологических процессов в соответствии с должностными инструкциями, государственными и международными стандартами (ПК-5)

- владеет основными методами защиты клиентов и персонала от возможных последствий аварий, техногенных катастроф и стихийных бедствий (ПК-6).

- в организационно-управленческой деятельности:

- способен к организации деятельности персонала гостиниц и других средств размещения, распределению обязанностей и определению норм работ исполнителей (ПК-7);

- способен к координации деятельности функциональных подразделений, анализу и оценке эффективности их деятельности, уровня обслуживания потребителей (ПК-8);

- умеет рассчитать и оценить затраты по организации деятельности гостиниц (ПК-9);

- способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться (ПК-10).

- в сервисной деятельности:

- готов к выявлению и формированию отношений с клиентами с максимальным учетом их индивидуальных потребностей (ПК-11);

- способен учитывать возрастные, половые, этнокультурные, исторические и религиозные особенности потребителей, при разработке и продвижении гостиничных услуг и сопутствующих товаров (ПК-12);

- стремится к эффективному общению с потребителями гостиничных услуг, умеет выслушивать и анализировать их критические замечания, делать по ним правильные выводы (ПК-13);

- готов применять современные технологии при оказании гостиничных услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-14).

-в проектной деятельности:

- владеет теоретическими основами и современными методами и технологиями проектирования и способностью их применения в проектировании функциональных процессов гостиниц (ПК-15);

- способен использовать базовые знания по математике, информатике и другим естественным наукам, для осуществления проектной деятельности в сфере размещения (ПК-16);

- способен самостоятельно находить, обрабатывать, интерпретировать и использовать различные источники информации по проекту гостиничного продукта (ПК-17);

- готов к выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-18).

- научно-исследовательской деятельности:

- способен к постановке научной задачи и цели исследования в сфере гостеприимства, описанию состояния исследования задачи на данный момент, предложению инновационных методов исследования (ПК-19);

- способен оценить социальную значимость и научную актуальность задачи, технико-экономические затраты при исследовании (ПК-20);

- готов к использованию современных научных принципов, современных методов и технологий исследований и их применению в сфере гостеприимства (ПК-21);

- готов самостоятельно находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в сфере гостеприимства, с использованием современных информационно-коммуникационных технологий (ПК-22).

5.2. Требования к структуре ООП подготовки бакалавров.

ООП подготовки бакалавров предусматривает изучение следующих учебных циклов (таблица):

Б.1 - гуманитарный, социальный и экономический цикл;

Б.2 - математический и естественнонаучный цикл;

Б.3 - профессиональный цикл;

и разделов:

Б.4 - физическая культура;

Б.5 – практика и/или научно-исследовательская работа.

Каждый цикл дисциплин имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения или углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин, позволяет студенту продолжить образование на следующем уровне ВПО для

получения академической степени "магистр" в соответствии с полученным профилем, получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности. Вариативная (профильная) часть состоит из двух частей: вузовского компонента и дисциплины по выбору студентов.

Структура ООП ВПО подготовки бакалавров

Код ЦД ООП	Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения	Трудо-емкость дисциплин (зачетные единицы)	Перечень дисциплин для разработки примерных программ и учебных пособий	Перечень формируемых компетенций
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл (ЦД ГСЭ).	30-40*		
	Базовая часть ЦД ГСЭ.	15-20*		
	В результате изучения базовой части цикла обучающийся должен: – знать: • грамматику и лексику, историю и культуру страны изучаемого иностранного языка, правила речевого этикета; • сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философского знания, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений; • закономерности, основные события и особенности истории Кыргызстана с древнейших времен до наших дней в контексте всемирной истории, историю становления и развития государственности, общие культурно-ценностные ориентиры и историко-культурное наследие Кыргызстана, основные политические и социально-экономические направления и механизмы, характерные для исторического развития и современного положения Кыргызской Республики;		Кыргызский (русский) язык Иностранный язык История Кыргызстана Философия Манасоведение	ОК-1 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ИК-1 ИК-2 ИК-3 СЛК 1 СЛК 3 ПК-12 ПК-13

	<ul style="list-style-type: none"> • основы современного кыргызского (русского) языка и культуры речи, основные принципы построения монологических и диалогических текстов, характерные свойства кыргызского (русского) языка как средства общения и передачи информации. • теории и основные направления изучения эпоса «Манас», исторические философские и антропологические трактовки, влияние государственной идеологии в развитии манасоведения; его генезис в жизни кыргызов и в мировой истории; – уметь: • использовать знание кыргызского/русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности в гостиничной индустрии; • использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности в гостиничной индустрии; • анализировать процессы и тенденции современной социокультурной среды, применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, использовать знания истории в профессиональной деятельности в гостиничной индустрии; • анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию окружающих и коллег, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности; использовать знание кыргызского /русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности. – владеть: • способностью к деловым коммуникациям, в том числе и на иностранном языке в профессиональной деятельности; • методами философских, исторических и культурологических исследований, приемами и методами анализа гуманитарных проблем; 			
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности в гостиничной индустрии, культурой речи. 			
	Вариативная часть ЦД ГСЭ (знания, умения и навыки определяются ООП вуза путем выбора дисциплин из 8 перечисленных).	15-20		
Б2 (**)	Математический и естественнонаучный цикл (ЦД МЕН).	30-40*		
	Базовая часть ЦД МЕН	15-20		
	<p>В результате изучения базовой части цикла обучающийся должен:</p> <p>– знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фундаментальные разделы математики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности; • теоретические основы информатики и информационных технологий, возможности и принципы использования современной компьютерной техники; • основные понятия и категории экологии, экологические принципы рационального использования природных ресурсов, основы экологического права и экологической безопасности окружающей среды; • механизмы функционирования и устойчивости биосферы, современный социально-экологический кризис, систему государственных природоохранных органов, основные законодательные акты КР и международные соглашения, экологические требования к хозяйственной деятельности, экономический механизм природоохранной деятельности, назначение и правовой статус особо охраняемых территорий и системы экологического контроля, связь экологического туризма с системой знаний об окружающей среде, принципы, формы и географию экотуризма; <p>– уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять математические методы в профессиональной деятельности в гостиничной индустрии при решении практических задач; • применять теоретические знания при решении практических задач в профессиональной деятельности, используя возможности вычислитель- 		<p>Математика</p> <p>Информатика</p> <p>Экология</p>	<p>ОК-1</p> <p>ОК-2</p> <p>ОК-3</p> <p>ОК-5</p> <p>ОК-6</p> <p>ИК-5</p> <p>СЛК-2</p> <p>СЛК-3</p> <p>СЛК-4</p> <p>ПК-14</p> <p>ПК-16</p> <p>ПК-17</p> <p>ПК-22</p>

	<p>ной техники и программного обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • в своей профессиональной деятельности разумно сочетать хозяйственные и экологические интересы, проводит картографический анализ; <p>– владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • математическими знаниями и методами и математическим аппаратом, необходимым для профессиональной деятельности в гостиничной индустрии; • основными навыками работы с прикладными программными средствами; средствами компьютерной графики; • основами экологического прогноза, навыками экологического анализа природных, социальных и экономических ресурсов; • основами рационального использования природных ресурсов на основе сформулированных общих закономерностей организации жизни. 			
	Вариативная часть ЦД МЕН (знания, умения и навыки определяются ООП вуза)	15-20		
БЗ	Профессиональный цикл	130-150*		
	Базовая часть профессионального цикла	65-75*		
	<p>В результате изучения базовой части цикла обучающийся должен:</p> <p>– знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные тенденции в области совершенствования средств и методов безопасности гостиничного продукта; • основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью человека, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов, разновидности услуг и их характеристику, подходы к типологизации потребителей гостиничных услуг, клиентоориентированные модели поведения, методы саморегуляции психических состояний; этику делового общения; коммуникативные техники и 		<p>Сервисная деятельность</p> <p>Организация гостиничного дела</p> <p>Информацион-ные технологии в гостеприимстве</p> <p>Менеджмент в гостеприимстве</p> <p>Маркетинг в гостеприимстве</p> <p>Микро-</p>	<p>ОК-1 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ИК-1 ИК-3 СЛК-1 СЛК-2 СЛК-3 ПК-1 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12</p>

	<p>технологии общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоретические основы гостиничной индустрии, структуру отрасли гостеприимства, особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками гостиничной деятельности, виды гостиничной деятельности и гостиничного продукта, особенности взаимодействия с туроператорами, турагентами и контрагентами туристской деятельности; • историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы и классификации услуг и характеристики; • история развития гостиничного дела, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг, международные системы классификаций и типология гостиниц, стандарты требований к персоналу и обслуживанию потребителей; • теоретические основы проектирования гостиничной деятельности; • нормативно техническая база проектирования; • технические и технологические регламенты, санитарные нормы и правила; • инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц; • национальная система стандартизации; • правила и порядок разработки и внедрения стандартов, регламенты соблюдения стандартов; • характеристики и показатели качества гостиничных услуг, факторы, определяющие качество, методы их определения и контроля, инструменты управления качеством, методы измерения удовлетворенности потребителей; • офисные технологии и специальное программное обеспечение профессиональной деятельности в гостиничной индустрии, Интернет-технологии; • теоретические основы макро- и микро-экономики, закономерности развития отрасли и системы основных экономических показателей рынка 		<p>макроэкономика</p> <p>Психология делового общения</p> <p>Экономика гостиничных предприятий</p> <p>Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоретические основы управления гостиницами, функции менеджмента, формы управления предприятиями гостиничной индустрии, виды управленческих решений и методы их разработки, основы управления персоналом; • теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований в гостиничной индустрии, рынок гостиничных услуг и его компоненты, особенности конкуренции в гостиничной индустрии; продвижения гостиничного продукта; технологии управления и общие закономерности системы продаж в гостиничной индустрии; • грамматику и лексику, историю и культуру страны изучаемого иностранного языка, правила речевого этикета; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи, правила речевого этикета; <p>– уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций, проводить идентификацию опасностей, разрабатывать меры по их предупреждению, преодолению и защите человека от негативных воздействий; • организовывать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, обеспечить техническую и коммерческую, а также информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии; • выявлять потребности потенциальных клиентов, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; • составлять и применять на практике правовые и нормативные документы, договора; • использовать существующие пакеты прикладных программ для решения конкретных задач профессиональной 			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>деятельности в гостиничной индустрии;</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать технологические процессы в гостиницах, организовать управлять и контролировать функциональные процессы, эффективно эксплуатировать помещения, инженернотехнические оборудования и системы; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; • оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии, применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг гостиничной деятельности; • выбирать и применять эффективные технологии продаж; • организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять коммуникативные техники и технологии делового общения; • использовать знание иностранного языка в профессиональной сфере. <p>– Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками идентификации опасностей; приемами первой медицинской помощи; • методами выявления потребностей клиентов; • приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; • методами оценки удовлетворенности потребителей гостиничными услугами, соответствия стандартов качества на предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации; • навыками анализа и составления договорной документации; • навыками разработки и реализации производственных программ и стратегий; • навыками анализа эффективности применяемых прикладных программ, работы с прикладными программными средствами; • навыками формирования и продвижения гостиничных продуктов и услуг; 			
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>методами маркетингового исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе руководства проектом, управления бюджетами, мониторинга проекта и соблюдения плана реализации проекта; • навыками и приемами эффективных продаж туристского и гостиничного продукта и сопутствующих товаров; • основными коммуникативными методами и приемами делового общения; • способностью к деловым коммуникациям, в том числе на иностранном языке в профессиональной сфере. 			
	Вариативная часть профессионального цикла (знания, умения и навыки определяются ООП вуза в соответствии с профилями подготовки)	65-75		
Б4	Физическая культура	400 часов		СЛК-2 СЛК-4
Б5	Практика и (или) научно-исследовательская работа (умения и навыки определяются ООП вуза)	14-20		
Б6	Итоговая государственная аттестация(***)	12		ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ИК-1 ИК-2 ИК-3 ИК-4 ИК-5 ИК-6 СЛК-1 СЛК-3 СЛК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15

				ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-22
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	240		

(*) 1. Трудоемкость отдельных дисциплин, входящих в ЦД ООП, задается в интервале до 10 зачетных единиц.

2. Суммарная трудоемкость базовых составляющих ЦД ООП Б.1, Б.2 и Б.3 должна составлять не менее 50% от общей трудоемкости указанных ЦД ООП.

(**) Наименование ЦД Б.2 определяется с учетом особенности образовательной области, в которую входит направление подготовки.

(***) Итоговая государственная аттестация включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы. Государственные аттестационные испытания вводятся по усмотрению вуза.

5.3. Требования к условиям реализации ООП подготовки бакалавров

5.3.1. Кадровое обеспечение учебного процесса.

Реализация ООП подготовки бакалавров, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла, как правило, должны иметь ученую степень кандидата, доктора наук и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Доля дисциплин, лекции которых читаются преподавателями, имеющими учёные степени и звания должна быть не менее 35%. Из них, лекции 10% могут читать преподаватели, являющиеся известными специалистами в хозяйственной деятельности гостиничной индустрии.

5.3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ООП подготовки бакалавров должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Образовательная программа вуза должна включать лабораторные практикумы и практические занятия (определяются с учетом формируемых компетенций).

Должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда не менее 2 наименований отечественных и не менее 3 наименований зарубежных журналов из следующего перечня:

Туризм Кыргызстана, Кыргызстан, г. Бишкек;
Туризм Кыргызстана: практика, проблемы, перспективы. Россия, г. Москва;
NoReCa Кыргызстан, Кыргызстан, г. Бишкек;
Гостиничное дело, Россия, г. Москва;
Гостиница и ресторан: бизнес и управление, Россия, г. Москва;
Гостеприимство, Россия, г. Москва;
Доходное дело, Россия, г. Москва;
Пять звезд, Россия, г. Москва;
NoReCa, Россия, г. Москва;
Современные проблемы сервиса и туризма, Россия, г. Москва;
Travel+Leisure, США, г. Нью-Йорк;
и другие в соответствии с профилем ООП вуза.

5.3.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Вуз, реализующий ООП подготовки бакалавров, должен располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом вуза, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации бакалаврской программы перечень материально-технического обеспечения включает:

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

- специально оборудованные кабинеты и аудитории по дисциплинам (модулям, курсам) в области кыргызского (русского) языка, иностранных языков, математики, мотивации потребностей человека, сервиса, маркетинга в гостиничной индустрии, а также по дисциплинам (модулям, курсам) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ООП вуза;

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

- диагностические стенды по дисциплинам в области метрологии, стандартизации и сертификации, а также по дисциплинам вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ООП вуза.

Доступность к сетям типа Интернет должна быть обеспечена для каждого студента.

5.3.4. Оценка качества подготовки выпускников.

Высшее учебное заведение обязано обеспечивать гарантию качества подготовки бакалавра.

Оценка качества освоения ООП подготовки бакалавра должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося по каждой дисциплине разрабатываются вузом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП подготовки бакалавра (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Вузom должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины и так далее.

Обучающимся, должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

Итоговая государственная аттестация включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен вводится по усмотрению вуза.

Требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской выпускной квалификационной работы с учетом профиля ООП вуза определяются высшим учебным заведением на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Кыргызской Республики, а также данного ГОС ВПО, в части требований к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата.

