



**Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

УТВЕРЖДЕНО:

Учёным советом
Сибирского университета
потребительской кооперации (СибУПК)
(протокол от 27 мая 2026 г. № 10)

Председатель Учёного совета
В.И. Бакайтис



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программа бакалавриата

по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2026

Новосибирск
2026

СОГЛАСОВАНО

Руководитель банкетной службы

ООО «ПРО КАПИТАЛ СИБИРЬ»

_____ А.А. ЖАРОВ

« 27 » _____ мая _____ 2026 г.

Руководитель отдела по работе с персоналом

гостиницы «DoubleTree by Hilton Novosibirsk»

_____ Ю.С. МИХНО

« 27 » _____ мая _____ 2026 г.

Проректор по учебной работе

_____ Л.В. ВАТЛИНА

« 27 » _____ мая _____ 2026 г.

Проректор по торгово-технологическому

образованию - декан торгово-

технологического факультета

_____ Ю.Ю. МИЛЛЕР

« 27 » _____ мая _____ 2026 г.

Проректор по молодёжной политике

_____ Е.А. ВОВК

« 27 » _____ мая _____ 2026 г.

Председатель Совета обучающихся

_____ Э. С. ЛУЦЫК

« 27 » _____ мая _____ 2026 г.

Председатель Совета родителей

_____ Т.В. ГРИНЮК

« 27 » _____ мая _____ 2026 г.

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры сервиса и туризма, протокол от 27 мая 2026 г. № 9.

Заведующий кафедрой сервиса и туризма _____

_____ Е.А. МЫТАРЕВА

Раздел 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность» представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный образовательной организацией с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению высшего образования.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность» предназначена для регламентации основных положений нормативного, учебно-методического, организационного, ресурсного обеспечения подготовки выпускника, способного осуществлять гостиничную деятельность, соответствующую современным стандартам.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в текущей редакции);

- Приказ Министерства науки высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 года № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Минобрнауки России от 02.03.2023 года № 244);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в редакции приказов Минобрнауки России №1430, Минпросвещения России №652 от 18.11.2020 года);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (ред. от 04.02.2025 года);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 года № 515, зарегистрированный в Минюсте РФ 29 июня 2017 года № 47221;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты высшего образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 07 октября 2022 года № 70414;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 27 февраля 2023 г. № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты высшего образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 31 марта 2023 года № 72833;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц»», зарегистрированный в Минюсте России 26 мая 2015 года № 37395;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», зарегистрированный в Минюсте России 02 июня 2015 года № 37510;

– Локальные нормативные акты Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

1.3. Перечень сокращений

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования,

ВО – высшее образование,

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа,

УК – универсальные компетенции,

ОПК – общепрофессиональные компетенции,

ПК – профессиональные компетенции,

ОТФ – обобщенная трудовая функция,

ТД – трудовое действие,

ТФ – трудовая функция,

з.е. – зачетные единицы,

ИДК – индикатор достижения компетенции

ПС – профессиональный стандарт,

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья,

АОП – адаптированная образовательная программа.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- гостиницы и другие 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 сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;
- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению **задач профессиональной деятельности следующих типов:**

- организационно-управленческий;

- технологический
- исследовательский

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания)			
33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)	В.6 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
			В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
			В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
33.007	Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)	В.6 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
			В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
			В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

2.3. Перечень задач профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания)	Организационно - управленческий	– управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности	– гостиницы и другие 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

нию временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания)		тельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	реализации; – технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; – первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Технологический	– разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта; – применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	– гостиницы и другие 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
	Исследовательский	– применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; – применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	– гостиницы и другие средства размещения; – предприятия общественного питания; – технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; – технологическая документация и информационные ресурсы; – потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности

**Раздел 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ,
РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

3.1. Направленности (профили) образовательной программы

Направление (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

- «Гостиничная деятельность».

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр.

3.3. Формы обучения: очная, заочная.

3.4. Объем образовательной программы: 240 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

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

3.5. Срок получения образования по образовательной программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий:

- в очной форме обучения составляет 4 года.
- в заочной форме обучения составляет 4 года 6 месяцев.

3.6. Язык реализации образовательной программы

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русский язык).

**Раздел 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

4.1. Программа бакалавриата устанавливает следующие универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора 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 Осуществляет мониторинг и поиск информации в области профессиональной деятельности УК-1.2 Работает с достоверными источниками информации УК-1.3 Критически анализирует и обобщает информацию для решения поставленных задач, применяя теоретические и эмпирические, количественные и качественные методы, системный подход УК-1.4 Оценивая процессы и результаты, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует выводы и точку зрения УК-1.5 Готовит справочные и информационно-аналитические материалы, предлагает варианты решения поставленных задач
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 При разработке и реализации проекта руководствуется Законодательством РФ, иными нормативными правовыми актами, методическими документами, регламентирующими профессиональную деятельность УК-2.2 При разработке проекта определяет цель(и), перечень задач и связи между ними УК-2.3 Предлагает оптимальные способы (методы) решения поставленных в проекте задач и ожидаемые результаты; оценивает способы (методы) и результаты на соответствие цели проекта УК-2.4 При реализации проекта корректирует способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.5 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Признает эффективность командной работы, определяет свою роль, несет ответственность за результат УК-3.2 Обменивается информацией, предоставляет результаты работы и согласовывает свою деятельность с заинтересованными сторонами УК-3.3 Строит продуктивное взаимодействие с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур, соблюдая этико-культурные нормы и установленные правила УК-3.4 С учетом своей роли планирует, распределяет, организует, выполняет, координирует, контролирует и оценивает работу УК-3.5 Применяет знания психологии в работе с группой, потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами
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 Выбирает стиль общения и язык жестов в процессе межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии с учетом цели и условий общения УК-4.2 Ведет деловую документацию в области профессиональной деятельности на русском языке с учетом норм русского языка и современных требований к оформлению документов УК-4.3 Выполняет перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский язык в целях расширения профессиональной информации УК-4.4 Публично выступает на русском языке (доклады, презентации, совещания, переговоры), строит свое выступление в соответствии с аудиторией и целью с учетом деловой этики и культурных норм УК-4.5 Устно обсуждает результаты своей деятельности и профессиональные вопросы на иностранном языке с учетом деловой этики и культурных норм

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Признает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем УК-5.2 Толерантно воспринимает межкультурное разнообразие, исходя из социально-исторического, этического и философского контекстов УК-5.3 Предлагает решение конфликтных (проблемных) ситуаций, возникающих на основе межкультурных противоречий УК-5.4 Анализирует конфликтные ситуации в целях их профилактики и прогнозирования, опираясь на культурно-психологические особенности оппонентов, историческое и философское знание УК-5.5 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям УК-5.6 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп УК-5.7 Проявляет в своем поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знания этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира УК-5.8 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, 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 Осуществляет планирование, оценивает сроки выполнения и трудоемкость выполняемых работ УК-6.2 Несет индивидуальную ответственность за эффективное и качественное выполнение своей работы УК-6.3 Определяет направления личностного развития и профессионального роста УК-6.4 Выстраивает траекторию личностного развития и профессионального роста на основе принципов образования в течение всей жизни; строит профессиональную карьеру УК-6.5 Применяет принципы тайм-менеджмента для обеспечения личной эффективности
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической формы путем занятий физической культурой (спортом) УК-7.2 Поддерживает должный уровень физической формы, придерживаясь требований санитарии и гигиены, индивидуальной и профессиональной, здорового образа жизни
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Выполняет требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества УК-8.2 Готов к индивидуальной защите и оказанию первой помощи в чрезвычайных ситуациях и военных конфликтах УК-8.3 Выполняет внутренний трудовой порядок
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в	УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

мотность	различных областях жизнедеятельности	УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1 Формирует гражданскую позицию посредством квалификации коррупционного поведения, терроризма и экстремизма и противодействия этим явлениям в профессиональной деятельности

4.2. Программа бакалавриата устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3 Использует специализированные компьютерные технологии 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 (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)
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 и оценивает производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения. ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	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, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

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 услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.3 Обеспечивает соблюдение экологических требований и выявляет закономерности создания оптимальных условий высокоэффективной жизнедеятельности и высокопроизводительного труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1-Делает обоснованный выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.2-Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности

4.3. Программа бакалавриата устанавливает следующие профессиональные компетенции выпускников, соотнесенные с характеристиками профессиональной деятельности

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
– управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания; – управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания; – обеспечение	– гостиницы и другие 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 об-	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (В/01.6; В/02.6) Анализ отечественного и зарубежного опыта 33.008 Руководитель предприятия питания (В/01.6; В/02.6)
		ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (В/01.6; В/02.6) Анализ отечественного и зарубежного опыта 33.008 Руководитель предприятия питания (В/01.6; В/02.6)

контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.	служивания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; – первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	33.008 Руководитель предприятия питания (В/02.6; В/03.6) 33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (В/02.6; В/03.6) Анализ отечественного и зарубежного опыта
			ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного	
		ПК-3 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений. ПК-3.2 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений ПК-3.3 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.	33.008 Руководитель предприятия питания (В/02.6; В/03.6) 33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (В/02.6; В/03.6) Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
– разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта; – применение современных информационных и коммуникативных технологий	– гостиницы и другие 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 потре-	ПК-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПК-4.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий. ПК-4.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ПК-4.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.	33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (В/02.6; В/03.6) Анализ отечественного и зарубежного опыта 33.008 Руководитель предприятия питания (В/02.6; В/03.6)
		ПК-5 Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-5.1 Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства ПК-5.2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений. ПК-5.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприим-	33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (В/02.6; В/03.6) Анализ отечественного и зарубежного опыта 33.008 Руководитель предприятия питания (В/02.6; В/03.6)

для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	бителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; – технологическая документация и информационные ресурсы; – потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; – первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6 Способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ства и/или общественного питания ПК-6.1 Анализирует факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания ПК-6.2 Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет. ПК-6.3 Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (В/02.6; В/03.6) 33.008 Руководитель предприятия питания (В/02.6; В/03.6)
Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский				
– применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;	- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий; - результаты интеллектуальной деятельности; - потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя	ПК-7 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПК-7.1 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. ПК-7.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-7.3 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (В/02.6; В/03.6) Анализ отечественного и зарубежного опыта 33.008 Руководитель предприятия питания (В/02.6; В/03.6)
– применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и про-	- гостиницы и другие средства разме-	ПК-8 Способен осуществлять мониторинг и прогно-	ПК-8.1 Организует систему мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и/или общественного питания	33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гости-

движения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	щения; – предприятия общественного питания; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности	зирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-8.2 Оценивает проблемы и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания ПК-8.3 Осуществляет на основе полученной информации проектирование деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ниц (В/02.6; В/03.6) Анализ отечественного и зарубежного опыта 33.008 Руководитель предприятия питания (В/02.6; В/03.6)
--	--	--	--	--

Раздел 5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1. Объем ОПОП в зачетных единицах, в том числе по блокам

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

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

В соответствии с ФГОС ВО структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Программа бакалавриата в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» обеспечивает:

- реализацию дисциплин (модулей) по философии, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.

- реализацию дисциплины (модуля) «История России» в объеме не менее 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета составляет в очной форме обучения не менее 80 процентов, в очно-заочной и заочной формах не менее 40 процентов объема, отводимого на реализацию данной дисциплины (модуля).

Программа бакалавриата обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме не менее 2 з.е.;

в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Организацией. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е. (ФГОС)	Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 180	201
Блок 2	Практика	не менее 30	30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

5.2. Типы практик с указанием их объема (в часах и з.е.)

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В программе бакалавриата в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

– ознакомительная практика;

- исследовательская практика;
- б) производственная практика:
- организационно-управленческая практика;
- проектно-технологическая практика;
- преддипломная практика.

ОПОП устанавливает в качестве обязательных два типа практик: ознакомительная и преддипломная.

Вид Тип практики	Кол-во часов	Кол-во з.е.
Обязательная часть		
Учебная практика: - ознакомительная практика;	108	3
Производственная практика: - преддипломная практика.	324	9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Учебная практика: - исследовательская практика;	108	3
Производственная практика: - организационно-управленческая практика;	216	6
- проектно-технологическая практика;	324	9

5.3. Государственная итоговая аттестация (в з.е.)

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена – 3 з.е.
- выполнение и защита выпускной квалификационной работы – 6 з.е.

5.4. Перечень других компонентов ОПОП

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, направленность (профиль) *Гостиничная деятельность* включает:

1. Учебный план, утвержденный протоколом Ученого совета от 27.05.2026 г. № 10.
2. Календарный учебный график.
3. Рабочие программы дисциплин.
4. Рабочие программы практик.
5. Программу государственной итоговой аттестации.
6. Оценочные и методические материалы.
7. Рабочая программа воспитания.
8. Календарный план воспитательной работы

Иные компоненты в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, направленность (профиль) *Гостиничная деятельность* – отсутствуют

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

6.1. Сведения о кадровом обеспечении

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата 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 10 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата 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 60 процентов численности педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета 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).

6.2. Сведения об учебно-методическом обеспечении

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости).

6.3. Сведения о материально-техническом обеспечении

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Раздел 7 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяется в рамках действующей в университете внутренней системы оценки качества образования, а также внешней оценки.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и иных юридических и физических лиц, включая педагогических работников университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках электронных социологических опросов.

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов выполнения курсовых работ).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с утвержденным расписанием занятий и календарным графиком. Предусмотрены следующие формы и средства текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля освоения изученных учебных дисциплин (модулей), практик. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине (модулю), практике.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО разработаны оценочные материалы, в состав которых входят фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В фонды оценочных средств включаются: контрольные вопросы и типовые задания для занятий семинарского типа и самостоятельной работы, зачетов и экзаменов; тестовые задания; тематика курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные оценочные материалы, позво-

ляющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся, в том числе входе диагностической работы.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ОПОП.

Внешняя оценка результатов обучения по базовым дисциплинам образовательной программы осуществляется также в ходе Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования (ФЭПО и ФЭПО-pro).

Раздел 8 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

8.1. В настоящее время в университете отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Адаптированная образовательная программа учитывает особые образовательные потребности и ограниченные возможности здоровья и реализуется по личному заявлению обучающегося в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Сибирском университете потребительской кооперации (утверждено Ученым советом, протокол от 01.03.2023 № 7).

Адаптированная образовательная программа имеет своей целью развитие у обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС.

8.2. Обучающимся – инвалидам и лицам с ОВЗ Университетом создаются специальные условия для получения образования по образовательным программам:

8.2.1. В целях доступности получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ созданы необходимые условия (безбарьерная среда) в помещениях и на территории Университета в соответствии с требованиями нормативных документов и согласно Порядку обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в Сибирском университете потребительской кооперации, а также оказания им при этом необходимой помощи (утвержден Ученым советом, протокол от 01.03.2023 № 7):

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля); присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика, дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (монито-

ры, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.2.2. Срок получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ может быть увеличен до 1 года по сравнению со сроком, установленным ФГОС, в целях снижения максимального объема аудиторной учебной нагрузки и определения оптимальной продолжительности учебной недели.

8.2.3. Преподаватели университета прошли повышение квалификации по программе инклюзивного образования, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и готовы учитывать их при организации образовательного процесса.

СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП

Мытарева Елена Александровна - канд. геогр. наук, доцент, заведующий кафедрой сервиса и туризма

Балашова Оксана Васильевна - старший преподаватель кафедры сервиса и туризма