



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

Школа экономики и менеджмента

УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы

Е.Б. Гафорова

«21» ноября 2019 г.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

43.04.03 Гостиничное дело

магистерская программа "Международное гостеприимство"

Программа магистратуры

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2 года*

Владивосток
2019

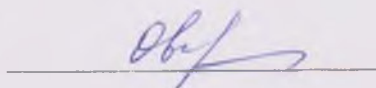
ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основной профессиональной образовательной программы

Основная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558.

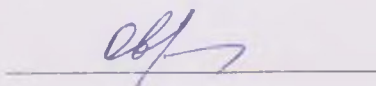
Рассмотрена и утверждена на заседании УС Школы 21 ноября 2019 (протокол № 4)

Разработчики:



Н.И. Овчаренко, и.о. зав.
кафедрой сервиса и туризма

Руководитель
ОПОП:



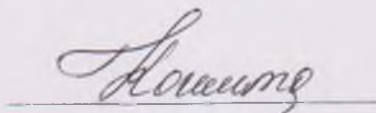
Н.И. Овчаренко, и.о. зав.
кафедрой сервиса и туризма

Директор Школы:

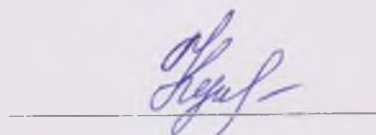


Е.Б. Гаффорова,
профессор кафедры менеджмента

Представители
работодателей:



В.Э. Колитенко,
Директор Дальневосточного
филиала РГА, генеральный
директор
ООО "УК "Экватор"", г.
Владивосток



О.Г. Кудрявцева,
Председатель правления
Ассоциации «Приморский
Региональный Союз
Туриндустрии»



С.С. Посадова,
Управляющий отелем "Гавань"

Содержание

Общая характеристика ОПОП.....	
1. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса	
1.1 Учебный план.....	
1.2 Календарный график учебного процесса.....	
1.3 Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (РПД).....	
1.4 Рабочие программы дисциплин (РПД).....	
1.5 Программы практик.....	
1.6 Программа государственной итоговой аттестации.....	
2. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП.....	
2.1 Сведения о кадровом обеспечении ОПОП.....	
2.2 Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по ОПОП.....	
2.3 Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП.....	
2.4 Сведения о результатах научной деятельности преподавателей.....	
2.5 Финансовые условия реализации образовательной программы.....	
2.6 Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	
Приложения	

Общая характеристика ОПОП

Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО 3++), с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ (далее ПООП).

Направленность ОПОП ориентирована на:

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования, научных исследований в области гостеприимства и общественного питания);

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); сфера прикладных исследований.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах

профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский

Направленность программы определяет предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения ОПОП. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр.

ОПОП представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде аннотации (общей характеристики) образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), включающих оценочные средства и методические материалы, программ практик, программ научно-исследовательской работы и государственной итоговой аттестации, а также сведений о фактическом ресурсном обеспечении образовательного процесса.

Нормативная база для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 (далее – ФГОС ВО);

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. N 301;
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
5. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;
6. Устав ДВФУ, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 28 декабря 2018 года № 1360, с изменениями от 17.10.2019;
7. Методические рекомендации по разработке образовательной программы высшего образования (в соответствии с ФГОС ВО 3++), утвержденные проректором по УВР ДВФУ от 28.06.2019 № 12-50-3;
8. Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета и программы магистратуры в школах ДВФУ, утвержденное приказом ректора ДВФУ от 14.05.2018 № 12-13-870;
9. Регламент о порядке организации практики обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета и магистратуры в ДВФУ, утвержденный приказом проректора по УВР ДВФУ от 06.09.2018 № 12-13-1588;
10. Регламент материального и финансового обеспечения практики обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата, программы специалитета и программы магистратуры в школах ДВФУ, утвержденный проректором по УВР от 12.09.2019 № 12-50-24, с изменениями от 13.01.2020 № 12-50-2;

11. Положение об итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры ДВФУ, утвержденное приказом ректора ДВФУ от 24.05.2019 № 12-13-1039.

Термины, определения, обозначения, сокращения

ВО– высшее образование;

ГИА –государственная итоговая аттестация;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ–ограниченные возможности здоровья

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОС ВО ДВФУ – образовательный стандарт высшего образования, самостоятельно устанавливаемый ДВФУ;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПК – профессиональные компетенции;

ПООП – примерная основная профессиональная программа;

ПСК – профессионально-специализированные компетенции;

РПД –рабочая программа дисциплины.

СПК – специальные профессиональные компетенции;

УК – универсальные компетенции;

УПК – универсальные профессиональные компетенции;

ФГОС ВО 3++ – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Цели и задачи основной профессиональной образовательной программы

Социальная значимость (миссия ООП) заключается в подготовке выпускника, способного успешно работать в гостиничной индустрии, социально мобильного, целеустремленного, организованного, трудолюбивого, ответственного, с гражданской позицией, толерантного, готового к продолжению образования и включению в инновационную деятельность на основе овладения общекультурными и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2017 № 558

Целями ОПОП ВО являются:

В области обучения целью ООП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело является:

- подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;
- получение высшего профессионального профилированного углубленного профессионального (на уровне магистра) образования, позволяющего выпускнику успешно работать в сфере гостиничной индустрии, обладать универсальными и предметно-ориентированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- профессиональная ориентация на основе послевузовских и дополнительных образовательных программ.

В области воспитания личности целью ООП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело является формирование социально-личностных качеств нравственности, общекультурных навыков и потребностей, способностей к социальной адаптации, творческой реализации своего потенциала, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Подготовка магистров по направлению 43.04.03 Гостиничное дело актуализируется развитием Владивостока, в целом Приморского края, Дальнего Востока в качестве делового, туристического, спортивного центра на востоке России, что влечет за собой расширение и совершенствование индустрии гостеприимства в регионе, подготовку персонала, ориентированного на обслуживание по мировым стандартам.

Особенности образовательной программы – направленность на удовлетворение потребностей региона в кадрах; использование в учебном процессе современных образовательных и информационных технологий; обеспечение возможности выбора индивидуальных образовательных траекторий.

Задачи программы:

- Изучение теоретико-методологических основ развития гостиничного дела на современном этапе.
- Изучение ресурсной базы и условий развития индустрии гостеприимства, основанных на принципах устойчивого развития туризма.
- Выявление функционально-территориальных, административно–управленческих и организационно–хозяйственных особенностей развития гостиничного дела.
- Анализ международных тенденций развития индустрии гостеприимства.
- Анализ развития гостиничного дела в России, на Дальнем Востоке, в Приморском крае.
- Анализ экономических механизмов функционирования гостиничных предприятий.
- Разработка маркетинговых программ развития индустрии гостеприимства на региональном уровне.

– Изучение и внедрение международного опыта в области индустрии гостеприимства.

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Трудоемкость ОПОП по направлению подготовки

Нормативный срок освоения ОПОП магистратуры составляет 2 года для очной формы обучения.

Общая трудоемкость освоения основной образовательной программы для очной формы обучения составляет 120 зачетных единиц (60 зачетных единиц за учебный год).

Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования, научных исследований в области гостеприимства и общественного питания);

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); сфера прикладных исследований.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Объекты профессиональной деятельности

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

<i>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</i>	<i>Типы задач профессиональной деятельности</i>	<i>Задачи профессиональной деятельности</i>	<i>Объекты профессиональной деятельности (или области знания)</i>
01 Образование	Педагогический	Разработка и реализация образовательных программ СПО и программ ДО	Образовательные программы и образовательный процесс в системе СПО, ДО, ВПО
01 Наука	Исследовательский	Исследования в сфере гостеприимства и общественного питания	Результаты интеллектуальной деятельности в гостиничной индустрии
33.007 Управление гостиничным комплексом и иными средствами	экономический	Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	Гостиничные комплексы и иные средства размещения

Перечень профессиональных стандартов:

Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный Минтруда РФ от 7 мая 2015 г. №282н

Требования к результатам освоения ОПОП

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

УК-1-Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

УК-2-Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

УК-3-Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

УК-4-Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;

УК-5-Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

УК-6-Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ОПК-1-Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2-Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-3-Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4-Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5-Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений;

ОПК-6-Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности;

ОПК-7-Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам;

ПК-1-Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;

ПК-2-Способен формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;

ПК-3-Способен проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры гостиничного комплекса;

ПК-4-Способен принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности;

- ПК-5-Способен определить миссию и цели развития гостиничного комплекса, отражающие интересы собственников, заинтересованных сторон;
- ПК-6-Знает основы риск-менеджмента и антикризисного управления;
- ПК-7-Владеет методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;
- ПК-8-Владеет навыками работы с большим объемом информации.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименования индикатора достижения универсальной компетенции
1. Системное и критическое мышление 1.1. Анализ проблемы/задачи; 1.2. Анализ информации; 1.3. Поиск информации и работа с источниками; 1.4. Анализ контекста/решения и аргументация; 1.5. Анализ принимаемых решений	УК-1- Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи; 1.2. Определяет проблемы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; 1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников; 1.4. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов; 1.5. Строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения.
2. Разработка и реализация проектов 2.1. Инициализация проекта, разработка проектной идеи; 2.2. Разработка проектного задания; 2.3. Планирование; 2.4. Реализация, оценка и контроль; 2.5. Завершение и внедрение	УК-2- Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления; 2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; 2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы; 2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта; 2.5. Предлагает процедуры и механизмы оценки качества проекта, инфраструктурные условия для внедрения результатов проекта.
3. Командная работа и лидерство 3.1. Определение социальной и командной роли;	УК-3- Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	3.1. Выбирает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели; 3.2. Организует и корректирует работу

<p>3.2. Учет мнения и поведения других участников взаимодействия;</p> <p>3.3. Посторонние продуктового взаимодействия и поведение в конфликте;</p> <p>3.4. Обмен опытом и обучение;</p> <p>3.5. Принятие и распределение ответственности</p>		<p>команда, в том числе и на основе коллегиальных решений;</p> <p>3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон, создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде;</p> <p>3.4. Организует обучение членов команды и обсуждение результатов работы, в т.ч. в рамках дискуссии с привлечением оппонентов;</p> <p>3.5. Делегирует полномочия членам команды и распределяет поручения, дает обратную связь по результатам, принимает ответственность за общий результат.</p>
<p>4. Коммуникации</p> <p>4.1. Организация коммуникации /взаимодействия;</p> <p>4.2. Деловая письменная коммуникация на русском языке;</p> <p>4.3. Деловая письменная коммуникация на английском языке;</p> <p>4.4. Перевод;</p> <p>4.5. Публичное выступление на русском языке;</p> <p>4.6. Публичное выступление на иностранном языке</p>	<p>УК-4- Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>4.1. Устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникационные технологии;</p> <p>4.2. Составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров;</p> <p>4.3. Составляет типовую деловую документацию для академических и профессиональных целей на иностранном языке;</p> <p>4.4. Создает различные академические или профессиональные тексты на иностранном языке;</p> <p>4.5. Организует обсуждение результатов исследовательской проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке, выбирая наиболее подходящий формат;</p> <p>4.6. Представляет результаты исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, участвует в академических и профессиональных дискуссиях на иностранном языке.</p>
<p>5. Межкультурное взаимодействие</p> <p>5.1 Организация межкультурного взаимодействия;</p> <p>5.2. Деловая коммуникация на иностранном языке;</p> <p>5.3. Перевод</p>	<p>УК-5- Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>5.1 Устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникационные технологии;</p> <p>5.2. Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;</p> <p>5.3. Представляет информацию на иностранном языке.</p>
<p>6. Самоорганизация и саморазвитие</p> <p>6.1. Самоорганизация и управление собственными ресурсами;</p> <p>6.2. Определение потребностей и приоритетов в образовании и развитии;</p> <p>6.3. Использование внешних ресурсов для образования и развития;</p> <p>6.4. Построение траектории личностного</p>	<p>УК-6- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует;</p> <p>6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки;</p> <p>6.3. Выбирает и реализует с использованием инструментов непрерывного образования возможности развития профессиональных компетенций и социальных навыков;</p> <p>6.4. Выстраивает гибкую</p>

и профессионального развития		профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.
------------------------------	--	--

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1-Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	ОПК-1.1 использует современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2 реализует технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2-Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	ОПК-2.1 осуществляет выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 планирует выполнение основных функций подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3-Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	ОПК-3.1 соблюдает требуемое качество процессов оказания услуг в гостиничной деятельности ОПК-3.2 соблюдает требуемое качество услуг в ресторанной деятельности ОПК-3.3 определяет процессы, обеспечивающее качество оказания услуг
Маркетинг	ОПК-4-Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии	ОПК-4.1 анализирует рынок гостиничных услуг

	и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	ОПК-4.2 анализирует рынок услуг общественного питания ОПК-4.3 разрабатывает способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг ОПК-4.5 выбирает каналы продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5-Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений;	ОПК-5.1 планирует экономические показатели деятельности гостиничных и предприятий общественного питания ОПК-5.2 анализирует экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Научно-прикладные исследования	ОПК-6-Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности;	ОПК-6.1 Выбирает методы и технологии научно-прикладных исследований; ОПК-6.2 Применяет методы и технологии для исследования рынка и планирования деятельности
Педагогика	ОПК-7-Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам;	ОПК-7.1. Анализирует потребность в обучении кадров по различным образовательным программам; ОПК-7.2. Составляет программы обучения; ОПК-7.3. Ведет педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным

		программам
--	--	------------

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
		ПК-1 - Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов	ПК-1.1. – умеет разрабатывать стратегии управления гостиничным предприятием ПКО-1.2. – умеет разрешать Межличностные и межгрупповые конфликты Знает – теоретические основы стратегических и тактических методов управления.
		ПК-2 - Способен формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	ПК-2.1. – умеет формировать системы бизнес- процессы гостиницы ПКО-2.2. – умеет разрабатывать регламенты и стандарты гостиничного комплекса Знает – цикл обслуживания гостя, бизнес- процесс гостиницы
		ПК-3 - Способен проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры гостиничного комплекса	ПК-3.1- умеет проектировать организационную структуру гостиничного предприятия ПКО-3.2- умеет модернизировать организационную структуру гостиничного предприятия Знает – теоретические основы построения организационной структуры гостиничного предприятия
		ПК-4 -Способен принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности	ПК-4.1- умеет принимать решения в условиях неопределённости ПКО-4.2- умеет принимать решения в нестандартных ситуациях Знает теоретические основы принятия решений
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
		ПК-5 Способен определить миссию и цели развития гостиничного комплекса, отражающие интересы собственников, заинтересованных сторон	ПК-5.1 умеет разработать миссию гостиничного предприятия ПКО-5.2 умеет определять цели гостиничного предприятия Знает принципы построения бизнес-процессов гостиничного предприятия
		ПК-6–Знает основы риск – менеджмента и антикризисного управления	ПК-6.1 умеет определять риски гостиничного предприятия ПКО-6.2 умеет разрабатывать мероприятия по снижению рисков

			Знает теоретические основы антикризисного управления
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
		ПК-7 - Владеет методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса	ПК-7.1. – умеет менять стратегии и тактики развития гостиничного предприятия ПКО-7.2. – умеет анализировать основные факторы, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса. Знает методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса
		ПК-8 - Владеет навыками работы с большим объемом информации	ПК-8.1. – умеет работать с большим объемом информации ПКО-8.2. – умеет анализировать информацию Знает методики анализа большого объема информации

Специфические особенности ОПОП

Актуальность подготовки магистров в сфере гостиничного дела обусловлена возрастающей ролью индустрии гостеприимства в современном обществе, в том числе в Приморском крае, получившем в наследие от Саммита АТЭС–2012 уникальные объекты инфраструктуры, новые гостиничные комплексы международного уровня. Развитие Игровой зоны «Приморье», предусматривает строительство отелей на 1620 номеров. Востребованность магистров гостиничного дела чрезвычайно велика, т.к. в настоящее время в гостиничной и ресторанной отрасли Приморского края доля специалистов с профильным высшим образованием не превышает 20 %, а особенно не хватает управленцев среднего и высшего звена. Специфика данной ОП заключается в использовании оригинальных авторских подходов к преподаванию дисциплин обязательной части, в частности таких как "Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика", "Стратегическое планирование и прогнозирование гостиничного бизнеса", "Управленческая экономика", "Рынок гостиничных

услуг стран АТР", " Skills for Study in Economics and Management (Академические навыки в области экономики и менеджмента)".

Методические материалы, позволяющие реализовывать авторские подходы к преподаванию, отражены, например, в учебных пособиях авторов Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов «Организация гостиничного дела» и Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок «Технологии гостиничной деятельности», а также в монографиях и методических материалах кафедры.

Дисциплины обязательной части необходимы и достаточны для формирования общекультурных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей: гостиниц города Владивостока: «Версаль», «Приморье», «Гавань», «Экватор», «Азимут Владивосток», многочисленных баз отдыха, санаториев и других и участников современного рынка труда.

Дисциплины, формируемые участниками образовательных отношений " Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе", " Критическое и проектное мышление", "Технологии разработки и продвижения гостиничного продукта", " Коммуникации в туризме и гостеприимстве"и др. способствуют формированию профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей, требований современного рынка с учетом запросов работодателей: «Версаль», «Приморье», «Гавань», «Экватор», «Азимут Владивосток», скоро многочисленных баз отдыха, санаториев и других и требований современного рынка труда.

Дисциплины по выбору способствуют более глубокой специализации направления подготовки.

Мониторинг рынка труда показывает, что выпускники магистры 2018 г. трудоустроены по специальности в г. Владивостока и Приморском крае. Выпускники направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело востребованы на рынке труда г. Владивосток и Приморского края и других регионов Дальнего Востока.

Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий, электронных образовательных технологий, применяемых при реализации ОПОП

В учебном процессе по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело предусмотрено применение активных и интерактивных методов и форм проведения занятий. Согласно учебному плану ОПОП с использованием активных и интерактивных методов и форм проводится 29,5% аудиторных занятий.

Реализация ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело предусматривает использование современных образовательных электронных технологий в виде создания электронных учебных курсов.

Таблица 1. Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий по ОПОП

Методы и формы организации занятий	Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий	Формируемые компетенции
Анализ конкретных ситуаций	Метод анализа конкретных ситуаций развивает способность к анализу нерафинированных жизненных и производственных задач. Сталкиваясь с конкретной ситуацией, обучаемый должен определить: есть ли в ней проблема, в чем она состоит, определить свое отношение к ситуации.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; 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-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; ;

		<p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-1 Способен применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;</p> <p>ПК-2 Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</p> <p>ПК-5 Способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания;</p> <p>ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;</p> <p>ПК-7 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб гостиничного комплекса,</p>
--	--	---

		<p>взаимодействовать с другими службами, определять миссию и цель развития;</p> <p>ПК-9 Владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность;</p>
Проблемные семинары	<p>Проблемное обучение — такая форма, в которой процесс познания обучающегося приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога — не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем слушатель «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки, дисциплины</p>	<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;</p> <p>ПК-7 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб гостиничного комплекса, взаимодействовать с другими службами, определять миссию и цель развития;</p>
Тематические дискуссии	<p>Семинар-дискуссия (групповая дискуссия) образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. На семинаре-дискуссии обучающиеся учатся точно выразить свои мысли в докладах</p>	<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и</p>

	<p>и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию. В такой работе слушатель получает возможность построения собственной деятельности, что и обуславливает высокий уровень его интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания. Необходимым условием развертывания продуктивной дискуссии являются личные знания, которые приобретаются обучающимися на предыдущих занятиях, в процессе самостоятельной работы.</p>	<p>общественного питания; ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности; ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности; ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;</p>
<p>Проектное обучение (исследовательский метод)</p>	<p>Один из вариантов реализации исследовательского метода проблемного обучения является создание учебных проектов. Составляющие метода: реалистичный замысел, план о желаемом будущем; совокупность документов (расчетов, чертежей, макетов) для создания какого-либо продукта, содержит в себе рациональное обоснование и конкретный способ осуществления; метод обучения, основанный на постановке социально-значимой цели и ее практическом достижении.</p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; 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; ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания; ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и</p>

		<p>общественного питания;</p> <p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;</p> <p>ПК-1 Способен применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;</p> <p>ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;</p>
<p>Мозговой штурм</p>	<p>Мозговой штурм (мозговая атака, брейнсторминг) - широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель - организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем. Использование метода мозгового штурма в учебном процессе позволяет решить следующие задачи: творческое усвоение учебного материала; связь теоретических знаний с практикой; активизация учебно-познавательной деятельности обучаемых; формирование способности концентрировать внимание и мыслительные</p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>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;</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах</p>

	<p>усилия на решении актуальной задачи; формирование опыта коллективной мыслительной деятельности. Проблема, формулируемая на занятии по методике мозгового штурма, должна иметь теоретическую или практическую актуальность и вызывать активный интерес обучающихся. Общим требованием, которое необходимо учитывать при выборе проблемы для мозгового штурма — возможность многих неоднозначных вариантов решения проблемы, которая выдвигается перед участниками как учебная задача.</p>	<p>на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания; ПК-4 Способен осуществлять наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов гостиничного комплекса; ПК-5 Способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания; ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;</p>
<p>Индивидуальные игровые занятия (Игровое производственное проектирование)</p>	<p>Игровое производственное проектирование — активный метод обучения, характеризующийся следующими отличительными признаками: наличие исследовательской, методической проблемы или задачи, которую сообщает обучаемым преподаватель; разделение участников на небольшие соревнующиеся группы (группу может представлять один участник) и разработка ими вариантов решения поставленной проблемы (задачи), проведение заключительного заседания научно-технического совета (или</p>	<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; ПК-1 Способен применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем; ПК-2 Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам; ПК-3 Владеет основами межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологией, социально-культурных норм бизнес-</p>

	<p>другого сходного с ним органа), на котором с применением метода разыгрывания ролей группы публично защищают разработанные варианты решений (с их предварительным рецензированием). Метод игрового производственного проектирования значительно активизирует изучение учебных дисциплин, делает его более результативным вследствие развития навыков проектно-конструкторской деятельности обучаемого. В дальнейшем это позволит ему более эффективно решать сложные методические проблемы.</p>	<p>коммуникаций; ПК-4 Способен осуществлять наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов гостиничного комплекса; ПК-5 Способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания; ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи; ПК-7 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб гостиничного комплекса, взаимодействовать с другими службами, определять миссию и цель развития; ПК-8 Готов использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб гостиничного предприятия; ПК-9 Владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность; ПК-10 Владеет основами финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса; ПК-11 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса в системе классификации гостиниц и иных средств размещения;</p>
<p>Круглый стол Пресс-конференция</p>	<p>метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности</p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,</p>

	<p>обучающихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии. Характерной чертой «круглого стола» является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Наряду с активным обменом знаниями, у обучающихся вырабатываются профессиональные умения излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.</p>	<p>применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>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;</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;</p> <p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;</p> <p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями</p>
--	---	--

		<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;</p> <p>ПК-1 Способен применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;</p> <p>ПК-2 Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</p> <p>ПК-3 Владеет основами межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологией, социально-культурных норм бизнес-</p>
--	--	--

		<p>коммуникаций;</p> <p>ПК-4 Способен осуществлять наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов гостиничного комплекса;</p> <p>ПК-5 Способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания;</p> <p>ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;</p> <p>ПК-7 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб гостиничного комплекса, взаимодействовать с другими службами, определять миссию и цель развития;</p> <p>ПК-8 Готов использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнение регламентов служб гостиничного предприятия;</p> <p>ПК-9 Владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность;</p> <p>ПК-10 Владеет основами финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса;</p> <p>ПК-11 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса в системе классификации гостиниц и иных средств размещения;</p>
Онлайн бизнес-симуляция	Оценить на практике за короткий промежуток времени долгосрочные эффекты принятых решений без реального ущерба	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере

	<p>для бизнеса и проверить свои предпринимательские и управленческие компетенции сегодня можно с помощью современных инструментов обучения – интерактивных форматов. К преимуществам бизнес-симуляций относят возможность участия больших групп обучающихся с активным вовлечением в процесс обучения, что в итоге способствует еще большему сплочению команды.</p>	<p>гостеприимства и общественного питания; ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности; ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности; ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;</p>
--	---	---

Структура и содержание ОПОП

Структура и объем программы *бакалавриата*

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	<i>Не менее 51 з.е.</i>
	Обязательная часть	68з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	
Блок 2	Практика	<i>Не менее 39 з.е.</i>
	Обязательная часть	
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	43 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация:	Не менее 9 з.е.
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (<i>при наличии</i>)	_____ з.е.
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9 з.е.
Объем программы магистратуры		<i>120 з.е.</i>

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а так же профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных (при наличии).

Формирование универсальных компетенций обеспечивают дисциплины (модули) и практики, включенные в обязательную часть программы в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 35,8 процентов общего объема программы (не менее 35%) .

Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей

и индивидуальных возможностей студентов. Модель позволяет лицам, имеющим ограниченные возможности здоровья (ОВЗ), использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса. В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ структурные подразделения Университета выполняют следующие задачи:

- Департамент по работе с абитуриентами организует профориентационную работу среди потенциальных абитуриентов, в том числе среди инвалидов и лиц с ОВЗ: дни открытых дверей, профориентационное тестирование, вебинары для выпускников школ, учебных заведений профессионального образования, консультации для данной категории обучающихся и их родителей по вопросам приема и обучения, готовит рекламно-информационные материалы, организует взаимодействие с образовательными организациями;

- отделы внеучебной работы школ, совместно с департаментом стипендиальных и грантовых программ, осуществляют сопровождение инклюзивного обучения инвалидов, решение вопросов развития и обслуживания информационно-технологической базы инклюзивного обучения, элементов дистанционного обучения инвалидов, создание безбарьерной среды, сбор сведений об инвалидах и лицах с ОВЗ, обеспечивает их систематический учет на этапах их поступления, обучения, трудоустройства;

- Департамент внеучебной работы ДВФУ обеспечивает адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, проводит мероприятия по созданию социокультурной толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения лиц с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии

с индивидуальной программой реабилитации, которая разрабатывается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний. Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, наличием времени на подготовку, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Университет обеспечивает обучающимся лицам с ОВЗ и инвалидам возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин, включаемых в вариативную часть ОПОП. Преподаватели, курсы которых требуют выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающихся, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны учитывать эти особенности и предлагать инвалидам и лицам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Своевременное информирование преподавателей об инвалидах и лицах с ОВЗ в конкретной группе осуществляется ответственным лицом, установленным приказом директора школы.

В читальных залах научной библиотеки ДВФУ рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций Федерального учреждения медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Руководитель ОП, канд. техн. наук, доцент



Н.П. Овчаренко

Заместитель директора школы
по учебной и воспитательной работе

И.А. Мохирева

1. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса

1.1. Календарный график учебного процесса

Календарный график учебного процесса по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа "Международное гостеприимство" устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++, рекомендациями примерной ОПОП и составлен по форме, определенной департаментом организации образовательной деятельности, согласован и утвержден вместе с учебным планом. Календарный график учебного процесса представлен в Приложении 1.

1.2. Учебный план

Учебный план по образовательной программе по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа "Международное гостеприимство" составлен в соответствии с требованиями к структуре ОПОП, сформулированными в разделе VI ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки, по форме, определенной департаментом образовательной деятельности и по форме, разработанной Информационно-методическим центром анализа (г. Шахты), одобрен решением Ученого совета вуза, согласован дирекцией школы (филиала), департаментом организации образовательной деятельности и утвержден проректором по учебной и воспитательной работе. В учебном плане указан перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и

практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся, а также некоторые формы текущего контроля: указываются конкретные формы (курсовые работы / проекты, контрольные работы и т.п.) Содержание учебного плана ОПОП определяется образовательным стандартом, на основании которого реализуется программа.

Учебный план представлен в Приложении 2.

1.3. Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин

Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (модулей) представлен в Приложении 3.

1.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы разработаны для всех дисциплин (модулей) учебного плана.

В структуру РПД входят следующие разделы:

- титульный лист;
- аннотация;
- структура и содержание теоретической и практической части курса;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- контроль достижения целей курса (фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине; описание оценочных средств для текущего контроля);
- список учебной литературы и информационное обеспечение дисциплины (перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»);
- методические указания по освоению дисциплины;
- перечень информационных технологий и программного обеспечения;
- материально-техническое обеспечение дисциплины.

РПД по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа "Международное гостеприимство" составлены с учетом последних достижений в области индустрии гостеприимства и отражают современный уровень развития науки и практики.

Фонды оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) являются неотъемлемой частью РПД, в которые входят:

- описание индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- описание процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

В рабочие программы также включено описание форм текущего контроля по дисциплинам.

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в Приложении 4.

1.5. Программы практик

Учебным планом ОПОП ДВФУ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа "Международное гостеприимство" предусмотрены следующие виды и типы практик:

- Ознакомительная практика (учебная практика)
- Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика);
- Научно-исследовательская работа (производственная практика);
- Проектно-технологическая практика (производственная практика)
- Организационно-управленческая практика (производственная практика)
- Преддипломная практика (производственная практика)

Программа практики разработана в соответствии с Положением о практике обучающихся, обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата в школах ДВФУ, утверждённым приказом ректора от 14.05.2018 № 12-13-870 и включает в себя:

- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объёма практики в зачетных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчётности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

В состав программы практики могут быть также включены иные сведения и (или) материалы, предусмотренные внутренними нормативными документами ДВФУ.

Программы практик и сопутствующие документы (*договоры с работодателями, подробное описание базы практик и т.п.*) представлены в Приложении 5.

1.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника ДВФУ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа "Международное гостеприимство" является обязательной

и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Перечень конкретных форм ГИА по реализуемым ОП ВО ежегодно утверждается Ученым советом ДВФУ по представлению Ученых советов школ (советов филиалов).

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденной приказом ректора «О введении в действие Положения об итоговой государственной аттестации по ОП ВО» от 24.05.2019 №12-13-1039.

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание индикаторов достижения компетенций, шкалу оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

2. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП

2.1 Сведения о кадровом обеспечении ОПОП

Требования к кадровому обеспечению ОПОП определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа "Международное гостеприимство".

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 100,0% от общего количества научно-педагогических работников организации.

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, доля которых в общем числе научно-педагогических работников составляет 81,3 %. Доля преподавателей, имеющих учёную степень и (или) учёное звание в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры составляет 81,1 %. Доля научно-педагогических работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы магистратуры в общем числе работников, реализующих программу магистратуры составляет 12,0%.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы включают в себя информацию о преподавателях, реализующих дисциплины (модули) в соответствии с учебным планом, представлены в виде таблицы в Приложении 7.

2.2 Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по ОПОП

Требования к обеспеченности ОПОП учебно-методической документацией определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Дисциплины ОПОП обеспечены печатными и электронными изданиями основной учебной литературы, изданными в течение последних 5 лет для гуманитарных, социальных и экономических дисциплин и 10 лет для технических, математических и естественнонаучных дисциплин. Все издания основной литературы доступны студентам в печатном виде в библиотеке ДВФУ, либо в электронно-библиотечных системах (электронных библиотеках), сформированных на основании прямых договорных отношений с правообладателями.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный 100 процентный доступ обучающихся по программе магистратуры. Обучающимся обеспечен доступ (в том числе удаленный) к

современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для обеспечения учебного процесса, представлены в виде таблицы в Приложении 8.

2.3 Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП

Требования к материально-техническому обеспечению ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ .

ДВФУ располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Обучающимся и научно-педагогическим работникам обеспечен

доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (перечень определен в рабочих программах дисциплин).

Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП, включая информацию о наличии оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий и самостоятельной работы обучающихся с перечнем основного оборудования, объектов физической культуры и спорта, программного обеспечения представлены в виде таблицы в Приложении 9.

2.4 Сведения о результатах научной деятельности преподавателей

Требования к организации и проведению научных исследований в рамках реализуемой ОПОП по направлению подготовки 43.04.03, «Гостиничное дело» определены в соответствии с ФГОС ВО 3++.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников ДВФУ за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 88,87 единиц в журналах, индексируемых в базах данных WebofScience или Scopus, и 109,07 единиц в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования. Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 288,97тысяч рублей.

Сведения о результатах научной деятельности преподавателей включают в себя информацию об изданных штатными преподавателями за последние 3 года учебниках и учебных пособиях, монографиях, научных публикациях, разработках и объектах интеллектуальной собственности, НИР и ОКР и представлены в виде таблицы в Приложении 10.

2.5 Финансовые условия реализации образовательной программы

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

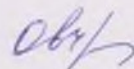
2.6. Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по данной программе определяется в рамках системы внутренней и внешней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы проводится внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся с привлечением работодателей и их объединений. Также в рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

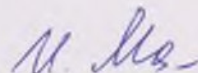
Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВО 3++ с учетом соответствующей ПООП. Внешняя оценка осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, соответствия требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Руководитель ОП, канд. техн. наук, доцент



Н.П. Овчаренко

Заместитель директора школы
по учебной и воспитательной работе



И.А. Мохирева

Директор департамента
организации образовательной деятельности

П.В. Кузьмин