



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

УТВЕРЖДЕНА  
Ученым советом ДФУ  
Выписка из протокола  
от 21.06.2018 г. № 04-18

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ  
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО  
ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Квалификация выпускника: бакалавр  
Форма обучения: заочная  
Нормативный срок обучения: 5 лет

ВЛАДИВОСТОК  
2018



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 экономики и менеджмента

Е.Б. Гаффорова

  
« 15 » июля 2021 г.

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ-ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Программы бакалавриата

43.03.03 Гостиничное дело

---

Гостиничное дело «Гостиничная деятельность»

---

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: заочная (с использованием дистанционных образовательных технологий)

Нормативный срок освоения программы 5 лет

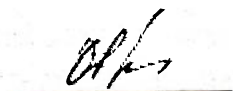
Владивосток  
2021

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
Основной профессиональной образовательной программы

Основная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 г. № 12-13-235.

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Школы экономики и менеджмента «21» января 2021 г. (протокол № 6)

Разработчик(и):



Н. П. Овчаренко,  
врио зав. кафедры сервиса и туризма

Руководитель ОПОП



Е. В. Галенко,  
доцент кафедры 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»

## Содержание

Аннотация основной профессиональной образовательной программы

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 Рабочие 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

## Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, 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).

Направленность ОПОП ориентирована на:

- область профессиональной деятельности и сферу профессиональной деятельности выпускников;
- тип задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- на объекты профессиональной деятельности выпускников или область.

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 образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программы ГИА, включающих оценочные средства и методические материалы, сведений о фактическом ресурсном обеспечении образовательного процесса, а также рабочую программу воспитания, календарного плана воспитательной работы.

## Нормативная база для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования или образовательный стандарт, самостоятельно устанавливаемый ДВФУ;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 г. «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ от 5 августа 2020 года о практической подготовке обучающихся Минобрнауки России N 885 Минпросвещения России N 390
- профессиональные стандарты, утвержденные приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации;
- приказ Рособнадзора от 14.08.2020 N 831 "Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления информации" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.11.2020 N 60867);
- приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);

– нормативные документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Министерство образования и науки Российской Федерации), Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;

– Устав и локальные нормативные акты и документы ДВФУ.

## **Термины, определения, обозначения, сокращения**

**ВО** – высшее образование;

**ВСП** – выпускающее структурное подразделение;

**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** – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.



## **Цели и задачи основной профессиональной образовательной программы**

Социальная значимость (миссия) ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и профилю подготовки «Гостиничная деятельность» имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ по данному направлению подготовки и требованиями ПС, в частности формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и профилю подготовки «Гостиничная деятельность» предназначена для методического обеспечения учебного процесса и направлена на подготовку квалифицированных кадров, способных на основе сформированных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций эффективно осуществлять функции в области гостиничной и управленческой деятельности. Реализация ОПОП ориентирована на приращение научных знаний и распространение инноваций в сфере гостиничной деятельности. Обучение в соответствии с ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело позволяет осуществить подготовку высококвалифицированных кадров в области организации, управления и проектирования процессов в гостиничной деятельности. Результатом освоения ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело станет готовность выпускника к разработке технологий гостиничных процессов, развитию систем клиентских отношений с учетом требований потребителя; готовность организовывать процесс предоставления гостиничных услуг, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя, готовность к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятий гостиниц и других средств размещения, а также к участию в проведении исследований социально психологических особенностей потребителя и готовность к выполнению инновационных проектов в сфере гостиничного дела. Для реализации настоящей миссии помимо освоения базовых профессиональных дисциплин необходимо изучение дисциплин по выбору, прохождение практики, прохождение государственных итоговых (итоговых) аттестационных испытаний. Структура ОПОП предполагает удовлетворение образовательных потребностей обучающихся с помощью системы дисциплин базового ядра, а также дисциплин вариативной части, где более трети выбираются студентами

самостоятельно, таким образом, каждый студент может сформировать индивидуальную образовательную траекторию.

В области воспитания личности целью ООП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и профилю подготовки «Гостиничная деятельность» 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 бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело и профилю подготовки «Гостиничная деятельность» 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 и гостиничных услуг в регионе, подготовку персонала, ориентированного на обслуживание по мировым стандартам.

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

Задачами программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и профилю подготовки «Гостиничная деятельность» являются подготовка нового поколения универсальных специалистов, которые могут вести собственный бизнес, заниматься организационными вопросами, финансовыми делами и вместе с тем отлично разбираться в психологии взаимоотношений.

### **Трудоемкость ОПОП по направлению подготовки**

Нормативный срок освоения ОПОП бакалавриата составляет 5 лет для заочной (с использованием дистанционных образовательных технологий).

Общая трудоемкость освоения основной образовательной программы для заочной (с использованием дистанционных образовательных технологий) формы обучения составляет 240 зачетных единиц (60 зачетных единиц за учебный год).

### **Область профессиональной деятельности**

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие

программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность: формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

### **Объекты профессиональной деятельности**

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;
- организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;
- нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;
- результаты интеллектуальной деятельности;
- первичные трудовые коллективы.

### **Виды профессиональной деятельности. Профессиональные задачи.**

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

*организационно-управленческая;*

*сервисная;*

*проектная.*

При разработке и реализации программ бакалавриата ДВФУ ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательского и материально-технического ресурса образовательной организации. При реализации программы бакалавриата организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Реализация программы бакалавриата возможна с использованием сетевой формы. Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

- ориентированной на практико-ориентированный, прикладные виды деятельности как основные (далее – программа прикладного бакалавриата).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, готов решать следующие профессиональные задачи:

*организационно-управленческая деятельность:*

- организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;

- планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

- определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;

- координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

- оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

*сервисная деятельность:*

- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;

- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов

- деятельности гостиниц и других средств размещения;

- выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности,
- соответствующих запросам потребителей;
- соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;

*проектная деятельность:*

- постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;
- проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
- проектирование инновационного гостиничного продукта.

### **Требования к результатам освоения ОПОП**

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК), прежде всего общеуниверситетскими, едиными для всех выпускников ДВФУ:

- способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня (ОК-1);
- готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР (ОК-2);
- способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности (ОК-3);
- способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда (ОК-4);
- способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности (ОК-5);
- способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях (ОК-6);
- владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации (ОК-7);
- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-8);

– способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-9);

– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-10);

– способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-11);

– способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-12);

– способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-13);

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-14);

– способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-15);

– способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-16).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими обще профессиональными компетенциями (ОПК):

– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);

– способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

– готовностью применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

Вид деятельности: организационно-управленческая

– владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).

– готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения,

уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

– способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

– способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности (ПК-6).

– способностью организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях (ПК-7).

– умением разрабатывать и внедрять стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях гостиничной (ПК-8).

Вид деятельности: сервисная

– готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-9).

– готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-10).

– готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-11)

Вид деятельности: проектная

– готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования (ПК-15);

– готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-16);

– готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-17).

## **Специфические особенности ОПОП**

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с утвержденной образовательной программой, включающей документы и материалы, обновляемые ежегодно с учетом изменения законодательства, развития образовательных технологий, науки и потребностей работодателей.

Данное направление является чрезвычайно востребованным: только страна с высоким уровнем развития сферы индустрии гостеприимства может претендовать на интеграцию в мировое сообщество. В процессе обучения студенты становятся универсальными специалистами, которые могут вести собственный бизнес, заниматься организационными вопросами, финансовыми делами и вместе с тем отлично разбираться в психологии взаимоотношений. Развитие гостиничных предприятий и других средств размещения в нашей стране позволяет без труда найти хорошую интересную работу. Высококвалифицированные специалисты всегда будут востребованы и за рубежом, особенно в тех странах, где индустрия гостеприимства развита на высочайшем уровне.

Актуальность подготовки бакалавров по направлению подготовки Гостиничное дело 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 бакалавров гостиничного дела чрезвычайно велика. Специфика данной ОП заключается в использовании оригинальных авторских подходов к преподаванию дисциплин вариативной части базового цикла и дисциплин по выбору в частности таких как «Hotel Sales and Revenue Management (Управление продажами и доходами в гостинице)», «International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления отелями)», «Инновационная деятельность в индустрии гостеприимства», «Проектная деятельность», «Организация ресторанной деятельности».

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, ИВ. Барашок «Технологии гостиничной деятельности», а также в монографиях и методических материалах кафедры.

Выпускники направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело востребованы на рынке труда г. Владивосток и Приморского края и других



регионов Дальнего Востока. Обучаясь гостиничному делу, студенты изучают структуру обслуживания знакомятся с видами гостиничной деятельности и узнают о классификации услуг, рассматривают, каким образом организовывается обслуживание в той или иной сфере, учатся методам изучения спроса со стороны потребителей, изучают маркетинг и менеджмент, приемы продвижения услуг, уделяя внимание этической и эстетической составляющей профессиональной деятельности.

### **Структура и содержание ОПОП**

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура и объем программы бакалавриата:

<b>Структура программы</b>		<b>Объем программы и ее блоков в з.е.</b>
Блок 1	Дисциплины (модули)	
	Б1.Б Базовая часть	102
	Б1.В Вариативная часть	105
	Обязательная часть	207 з.е.
Блок 2	Практика	27
	Обязательная часть	27 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация:	6 з.е.
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6 з.е.
Объем программы бакалавриата		240

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций. Формирование профессиональных компетенций обеспечивают дисциплины (модули) и практики, включенные в обязательную часть программы и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений. Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 97,5 процентов общего объема программы.

## **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. ист. наук, доцент

  
подпись

Е.В. Галенко

Заместитель директора ШЭМ ДВФУ  
по учебной и воспитательной работе

  
подпись

И.А. Мохирева

## **1. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса**

### **1.1. Календарный график учебного процесса**

Календарный график учебного процесса по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, ОП Гостиничное дело устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разработан в соответствии с требованиями образовательного стандарта, рекомендациями примерной ОПОП и составлен по форме, определенной Департаментом организации образовательной деятельности («Методические рекомендации по разработке учебных планов по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемым в ДВФУ»), 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 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, ОП Гостиничное дело составлен в соответствии с требованиями к структуре ОПОП, сформулированными в соответствующем разделе ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки, по форме, определенной департаментом образовательной деятельности и по форме, разработанной Информационно-методическим центром анализа, одобрен решением Ученого совета вуза, согласован дирекцией Школы экономики и менеджмента, департаментом организации образовательной деятельности и утвержден проректором по учебной 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 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, ОП Гостиничное дело составлены с учетом последних достижений в области гостиничного дела 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 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. Рабочие программы практик**

Учебным планом ОПОП ДВФУ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, ОП Гостиничное дело предусмотрены следующие виды и типы практик:

Типы учебной практики:

Б2.В.01(У) – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;

Цели и задачи учебной практики, практические навыки, общекультурные и профессиональные компетенции, приобретаемые студентами, базы и время прохождения практики, а также формы отчетности по практике указывается в программе учебной практики.

Способы проведения учебной практики:

– стационарная;

– выездная.

Типы производственной практики:

Б2.В.02(П) – технологическая практика (в сервисной деятельности);

Б2.В.03(П) – практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности;

Б2.В.04(П) – практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности;

Б2.В.05(П) – преддипломная практика.

Цели и задачи производственной, технологической и преддипломной практик, практические навыки, общекультурные и профессиональные компетенции, приобретаемые студентами, базы и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам указываются в программах производственной и преддипломной практик.

Способы проведения производственной практики:

– стационарная;

– выездная

Рекомендуется по возможности использовать рассосредоточенную форму практик.

Аттестация по итогам практик проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка. Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа студента, которая может проводиться по месту проведения практики.

При разработке программы научно-исследовательской работы школы ДВФУ должны предоставить возможность студентам:

- изучать научную литературу и другие источники информации из соответствующих областей знания;
- знакомиться с достижениями отечественной и зарубежной науки в соответствующих областях знания;
- проводить научные исследования в научных группах под руководством индивидуального куратора;
- осуществлять подготовку научных публикаций и научной части квалификационной работы;
- осуществлять подготовку докладов и выступать с докладами по результатам научной работы на отчетных научно-практических конференциях, а также на научных студенческих конференциях.

Рабочая программа практики разработана в соответствии с Положением о практике обучающихся, обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета и программы магистратуры в школах ДВФУ, утверждённым приказом ректора от 14.05.2018 № 12-13-870 и в соответствии с приказом от 5 августа 2020 года о практической подготовке обучающихся Минобрнауки России N 885 Минпросвещения России N 390, 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;
- выделенный объем практической подготовки, предусматривающий участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- содержание практики, в том числе практической подготовки;



- 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.

Рабочие программы практик и сопутствующие документы (договоры с работодателями, подробное описание базы практик и т.п.) представлены в Приложении 5 (форма договора на согласовании).

### **1.6. Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускника ДВФУ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, ОП Гостиничное дело является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, если иное не предусмотрено стандартом. В случаях, предусмотренных стандартом, по решению ученого совета школы ДВФУ в состав государственной итоговой аттестации может быть также введен государственный экзамен. 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 о государственной итоговой 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, а также определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных

квалификационных работ; требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена (при его наличии).

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание достижения компетенций, шкалу оценивания;
- описание результатов освоения образовательной программы;
- 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 требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 г. № 12-13-235 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, ОП Гостиничное дело.

Доля штатных научно-педагогических работников в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 100% 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 ОП Гостиничное дело составляет 81%. Доля научно-педагогических работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью, реализуемой ОП Гостиничное дело в общем числе работников, реализующих программу составляет 12%.

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 требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 г. № 12-13-235 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность.

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 ОП Гостиничное дело. 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 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, ОП Гостиничное дело определены в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 г. № 12-13-235.

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 ОП Гостиничное дело, включает в себя 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.

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

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 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Гостиничная деятельность, ОП Гостиничное дело определены в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 г. № 12-13-235.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников ДВФУ за период реализации программы бакалавриата в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 88,87 единиц в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science 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 288,97 тысяч 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 образовательного

стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора 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. ист. наук, доцент



Е.В. Галенко

**ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:**

Заместитель директора ШЭМ ДВФУ  
по учебной и воспитательной работе



И.А. Мохирева