



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

Школа Экономики и менеджмента

УТВЕРЖДЕНО
на заседании
Ученого Совета
ДВФУ
«27» января 2022г.
№ 01-22

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА-ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Программа магистратуры

43.04.03 Гостиничное дело

Международное гостеприимство

Квалификация выпускника – *магистр* _____

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы - *2 года*

Год начала подготовки: *2022*

Владивосток
2022

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
Основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная 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 экономики и менеджмента «13» января 2022г. (протокол № 7).

Рассмотрена и утверждена на заседании УС ДВФУ «27» января 2022 г. (протокол № 01-22).

Руководитель
ОПОП:



Н.П. Овчаренко, доцент кафедры
сервиса и туризма

Директор Школы:



Е.Б. Гаффорова

Заместитель директора
Школы

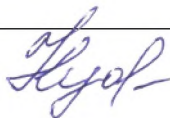


И.А. Мохирева

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»



Е.В. Харченко,
Управляющий Центром здорового
отдыха "Жемчужина"

Содержание

Аннотация основной профессиональной образовательной программы

1. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса	
1.1. Календарный график учебного процесса (КУГ).....	
1.2. Учебный план (УП).....	
1.3. Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (аРПД).....	
1.4. Рабочие программы дисциплин (РПД).....	
1.5. Сборник рабочих программ практик.....	
1.6. Программа государственной итоговой аттестации.....	
1.7. Рабочая программа воспитания.....	
1.8. Календарный план воспитательной работы.....	
2. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП.....	
2.1. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП.....	
2.2. Сведения о наличии электронной информационно-образовательной среды ДВФУ.....	
2.3. Сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении программы ОПОП.....	
2.5. Финансовые условия реализации образовательной программы.....	
2.6. Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе....	

Приложения:

Приложение 1 – Календарный учебный график учебного процесса

Приложение 2 – Учебный план

Приложение 3 – Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (модулей)

Приложение 4 – Рабочие программы дисциплин (модулей)

Приложение 5 – Сборник рабочих программ практик

Приложении 6 – Программа государственной итоговой аттестации

1. 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).

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: магистр.

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.

2. 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 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 08.07.2017 № 515(далее – ФГОС ВО);
- приказ от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- приказ Минобрнауки России от 19.11.2013 № 1258 (ред. от 17.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам ординатуры»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «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 Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- профессиональные стандарты, утвержденные приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации;
- приказ Рособнадзора от 14.08.2020 № 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 № 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 (Министерства образования и науки Российской Федерации), Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;
- Устав и локальные нормативные акты и документы ДВФУ.

3. Термины, определения, обозначения, сокращения

ВО– высшее образование;

ВСП-выпускающее структурное подразделение;

ГИА –государственная итоговая аттестация;

ДОТ- дистанционные образовательные технологии;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья
ОПК – общепрофессиональные компетенции;
ОПОП (ОП) – 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.

3. Цели и задачи основной профессиональной образовательной программы

Социальная значимость (миссия ОПОП) 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 ОПОП 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.
- Разработка стратегических планов развития отрасли в регионе.
- Внедрение цифровых технологий в отрасль.

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

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

5.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).

6. 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.

7. 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:

1. Рекомендации для образовательных организаций по формированию основных профессиональных образовательных программ высшего образования на основе профессиональных стандартов и иных источников содержащих требования к компетенции работников, в соответствии с актуализированными федеральными государственными образовательными стандартами в условиях отсутствия утверждённых примерных основных образовательных программ (Национальный совет при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям)
2. Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)
3. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)
4. анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам направления подготовки Гостиничное дело на рынке труда, обобщения зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими

- работодателями, объединениями работодателей отрасли РСТ, РГА), в которой востребованы выпускники в рамках направления подготовки, иных источников
5. Международные стандарты в сфере гостеприимства. Требования ВТО. Особенности их внедрения и поддержания. Учебно-методическое пособие.
 6. Приказ Минтруда России от 05.09.2017 № 659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей»»
 7. Учебные и методические материалы профессиональных ассоциаций: AHLFI и SWISSAM (Американская ассоциация отелей и средств размещения и Швейцарская школа гостеприимства)
 8. Материалы Tourism, Hospitality and Events Learning and Teaching Academic Standards www.tourismhospitalityeventstandards.org
 9. Материалы European Commission ESCO (European Skills/Competences, Qualification and Occupation) <https://ec.europa.eu/esco/portal/home>
 10. Материалы Tourism Professional Association (TPA) <https://www.hosco.com/en/school/tpa-tourism-professional-association>

Обобщенные трудовые функции.

(Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395):

Код ПС (при наличии ПС) или ссылка на иные основания	Код трудовой функции (при наличии ПС)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса, уровень квалификации – 7	С/01.7 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса С/03.7. Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе
Тип задач профессиональной деятельности: проектный	
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов. ОТФ С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса, уровень квалификации – 7	С/03.7. Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе D/02.8 Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский	
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов. ОТФ С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса, уровень квалификации – 7	

8. 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:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Индикаторы достижения компетенции универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
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	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляет её составляющие и связи между ними, определяет и критически оценивает надёжность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации УК-1.2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения	Знает , как анализировать проблемную ситуацию как систему, выявлять её составляющие и связи между ними, определять и критически оценивать надёжность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации; Умеет проводить анализ проблемной ситуации как системы, выявлять её составляющие и связи между ними, определять и критически оценивать надёжность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации; Знает , как разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строить сценарии реализации стратегии, определять возможные риски и предлагая пути их устранения Умеет разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строить сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения;
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	УК-2.1 Разрабатывает методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков УК-2.2. Осуществляет контроль	Знает методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков; Умеет разрабатывать методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков; Знает , как осуществлять контроль

		реализации проекта, принимает решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла	за реализацией проекта, принимать решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла; Умеет осуществлять контроль за реализацией проекта, принимает решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла;
Командная работа и лидерство 3.1. Определение социальной и командной роли; 3.2. Учет мнения и поведения других участников взаимодействия; 3.3. Посторонние продуктового взаимодействия и поведение в конфликте; 3.4. Обмен опытом и обучение; 3.5. Приятие и распределение ответственности	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Вырабатывает стратегию командной работы и на её основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели УК-3.2. Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений	Знает , как вырабатывать стратегию командной работы и на её основе организовывать отбор членов команды для достижения поставленной цели; Умеет вырабатывать стратегию командной работы и на её основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели; Знает , как организовать и корректировать работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений; Умеет организовывать и корректировать работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений;
Коммуникация 4.1. Организация коммуникации /взаимодействия; 4.2. Деловая письменная коммуникация на русском языке; 4.3. Деловая письменная коммуникация на английском языке; 4.4. Перевод; 4.5. Публичное выступление на русском языке; 4.6. Публичное выступление на иностранном языке	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Применяет современные коммуникативные технологии при установлении контактов, в общении, составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке УК-4.2. Представляет результаты исследовательской и/или проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, организует их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвует в академических и профессиональных дискуссиях	Знает , как применять современные коммуникативные технологии при установлении контактов, в общении, составлять в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке; Умеет применять современные коммуникативные технологии при установлении контактов, в общении, составлять в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке; Знает , как представлять результаты исследовательской и/или проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, организовывать их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвовать в академических и профессиональных дискуссиях; Умеет представлять результаты исследовательской и/или проектной деятельности на

			различных публичных мероприятиях, организовывать их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвовать в академических и профессиональных дискуссиях
Межкультурное взаимодействие 5.1 Организация межкультурного взаимодействия; 5.2. Деловая коммуникация на иностранном языке; 5.3. Перевод	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития УК-5.2 Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач	Знает , как анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; Умеет анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; Знает , как построить социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечить создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач; Умеет выстраивать социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивать создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач;
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) 6.1. Самоорганизация и управление собственными ресурсами; 6.2. Определение потребностей и приоритетов в образовании и развитии; 6.3. Использование внешних ресурсов для образования и развития; 6.4. Построение траектории личностного и профессионального развития	УК-6- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач	Знает , как определить образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач; Умеет определять образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные, ситуативные, временные) для успешного

		<p>УК-6.2 Выстраивает и реализует гибкую профессиональную траекторию с учётом возможностей развития профессиональных компетенций и социальных навыков (в т.ч. с использованием инструментов непрерывного образования), накопленного опыта профессиональной деятельности, изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития</p>	<p>выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач. Знает, как выстраивать и реализовывать гибкую профессиональную траекторию с учётом возможностей развития профессиональных компетенций и социальных навыков (в т.ч. с использованием инструментов непрерывного образования), накопленного опыта профессиональной деятельности, изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.</p>
--	--	---	--

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций (при наличии)	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
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	<p>ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3. Использует современное программное обеспечение и цифровые технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает, как формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания;</p> <p>Умеет формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания;</p> <p>Знает, как организовать внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет организовывать внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Знает, как использовать современное программное обеспечение и цифровые технологии в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет использовать современное программное обеспечение и цифровые технологии в сфере гостеприимства и общественного питания;</p>
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы</p>	<p>Знает направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Знает основные методы и приемы</p>

		и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Знает , как осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности 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. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.	Знает , как разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; Знает , как внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Знает , как контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон Умеет контролировать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон;
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в организациях	ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает , как разработать маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет разрабатывать маркетинговые стратегии и

	сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Знает, как внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Знает, как проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p>
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	<p>ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает, как определить основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Знает, как обосновывает и осуществлять основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет обосновывать и осуществлять основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Знает, как оценить экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет оценивать экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере	Знает , как планировать научно-прикладные исследования в сфере

	<p>применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях</p>	<p>профессиональной деятельности (гостиничной, общественного питания);</p> <p>Умеет планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (гостиничной, общественного питания);</p> <p>Знает методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (гостиничной, общественного питания);</p> <p>Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (гостиничной, общественного питания);</p> <p>Знает, как представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях;</p> <p>Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях;</p>
Педагогика	<p>ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>	<p>ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам</p>	<p>Знает, как осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Знает, как выбирать формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам;</p> <p>Умеет выбирать формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам;</p> <p>Знает, как планировать результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам;</p> <p>Умеет планирует результаты обучения, проводит текущий</p>

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код ПС (при наличии ПС) или ссылка на иные основания	Код трудовой функции (при наличии ПС)	Индикаторы достижения компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
<p>ПК-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса, уровень квалификации – 7</p>	<p>С/01.7 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса</p>	<p>ПК-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха. ПК-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое управление развитием предприятия питания, уровень квалификации – 7</p>	<p>С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания С.02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания</p>	
<p>ПК-2 . Способен управлять внедрением инновационных технологий, новых форм обслуживания в рамках концепции устойчивого развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса, уровень квалификации – 7</p>	<p>С/03.7. Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; определяет перспективность инноваций. ПК-2.2. Организует, координирует и контролирует процесс внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Организует работу в условиях неопределенности и нестандартных ситуациях.</p>
	<p>33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое</p>	<p>С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания</p>	

	управление развитием предприятия питания, уровень квалификации – 7		
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
ПК-3 Способен управлять проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса, уровень квалификации – 7	С/03.7. Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	ПК-3.1. Владеет методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса. ПК-3.2. Иницирует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия, на основе тенденций развития отрасли. ПК-3.3 Управляет ресурсами проекта.
	33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое управление развитием предприятия питания, уровень квалификации – 7	С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	
ПК-4 Способен эффективно взаимодействовать с собственниками, партнёрами по бизнесу и другими стейкхолдерами	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания квалификации – 8	D/02.8 Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу	ПК-4.1 Взаимодействует с заинтересованными сторонами проекта ПК-4.2. Управляет заинтересованными сторонами проекта ПК-4.3. Устанавливает и поддерживает внешние контакты полезные для бизнеса
	33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта. ОТФ С. Стратегическое	D/02.8 Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу	

	управление развитием сети предприятий питания квалификации – 8		
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
ПК-5. Способен применять бизнес-исследования и методы моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ отечественного и зарубежного опыта		ПК-5.1. Обосновывает выбор бизнес концепций и методов моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-5.2. На основе использования бизнес-исследования проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-5.3. Владеет навыками работы с большим объемом информации.

9. 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. 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. С развитием внутреннего туризма, стали востребованы различные типы размещения, в том числе и загородные отели. Возникла необходимость в насыщении рынка труда необходимыми специалистами. Текучесть персонала в сфере гостеприимства РФ остается одной из самых высоких по сравнению с другими отраслями. По данным рекрутинговых порталов (superjob.ru, hh.ru), по итогам последних лет уровень текучести кадров в сегменте HoReCa составляет около 11 % (средний показатель по другим отраслям – 8 %). Показатель текучести, который считается нормальным – 3-5 % в год. При этом средний период закрытия вакансии на линейную должность составляет в среднем две недели, а на менеджерскую (руководящую) позицию более трех недель. Ключевые компетенции, которые выделяют гостиницы в качестве требований к кандидатам: умение взаимодействовать с клиентом; умение взаимодействовать с коллективом; способность разрешать конфликтные ситуации; владение иностранными языками; стрессоустойчивость, ответственность.

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, а также онлайн-курс «Менеджмент для менеджеров отелей», авторов Галенко Е.В., Овчаренко Н.П., Шумакова Е.В., Бережнова Е.И.

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», «Новотель» скоро многочисленных баз отдыха, санаториев и других и требований современного рынка труда.

Дисциплины по выбору способствуют более глубокой специализации направления подготовки.

Особенностью ОП является обучение через проектную деятельность и непосредственное взаимодействие в реальном бизнесе через проекты, которые выполняют обучающиеся на протяжении всего срока обучения.

Мониторинг рынка труда показывает, что выпускники магистры 2020 г. трудоустроены по специальности в г. Владивостока и Приморском крае и за его пределами. Выпускники направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело востребованы на рынке труда г. Владивосток и Приморского края, и других регионов Дальнего Востока.

10. Структура и содержание ОПОП

Структура и объем программы *бакалавриата*

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	59 з.е.
	Обязательная часть	46 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	13
Блок 2	Практика	52 з.е.
	Обязательная часть	7
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	45 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		120 з.е.

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также 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 44,2% процентов общего объема программы (не менее 35%).

11. 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 ДВФУ 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;

– школы, совместно с Департаментом карьеры и стипендиальных 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, обеспечивают их систематический учет на этапах поступления, обучения, трудоустройства;

– организация по социализации и адаптации студентов с ограниченными возможностями «КИТ» 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 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.

ДВФУ 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, 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 на предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики ДВФУ 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.).

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, 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 в 2022-2023 учебном году и календарного учебного графика»), согласован и утвержден вместе с учебным планом. Сводный календарный график учебного процесса представлен в Приложении 1 к Образовательной программе.

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 по направлению подготовки, по форме, определенной Департаментом организации образовательной деятельности и по форме, разработанной ООО «Лаборатория ММИС» (г. Шахты), одобрен решением Ученого совета вуза, согласован дирекцией школы, 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.

Форма титульного листа учебного плана представлена в Приложении 2 к Образовательной программе.

- по ОП, реализуемой самостоятельно.

1.3. Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин

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

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 частей курса, с указанием объема часов в форме практической подготовки (при наличии), предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, в соответствии с учебным планом;
 - учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
 - результаты обучения, которые должны быть соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций;
- 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;
- фонды оценочных средств.

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

- описание индикаторов достижения компетенций, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности;
- описание процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

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

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.

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в Приложении 4 к Образовательной программе.

1.5. Сборник рабочие программ практик

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

- Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы);
- Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы) (Дизайн исследовательского проекта);

- Производственная практика. Научно-исследовательская работа;
- Производственная практика. Научно-исследовательская деятельность;
- Производственная практика. Научно-исследовательская работа (Индивидуальный проект);
- Производственная практика. Проектно-технологическая практика;
- Производственная практика. Проектно-технологическая практика (Индивидуальный проект);
- Производственная практика. Организационно-управленческая практика;
- Производственная практика. Преддипломная 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 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.

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;
- 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 к Образовательной программе.

2. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП

2.1. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП

Кадровое обеспечение реализации образовательной программы соответствует требованиям ФГОС. Сведения размещаются на сайте ДВФУ в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Руководство. Педагогический (научно-педагогический) состав», ссылка на сайт: <https://www.dvfu.ru/sveden/employees/>.

2.2. Сведения о наличии электронной информационно-образовательной среды ДВФУ

Обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ДВФУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории ДВФУ, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда ДВФУ обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программам практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Электронная информационно-образовательная среда ДВФУ дополнительно обеспечена фиксацией хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы.

Реализация образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное, посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и

поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

2.3 Сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении

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

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

ДВФУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

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 рабочих программах дисциплин.

2.4 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 науки и высшего образования Российской Федерации.

2.5. 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.

С целью 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 / ОС ВО ДВФУ.

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



И.П. Овчаренко

Заместитель директора школы
по учебной и воспитательной работе



И.А. Мохирева

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу магистратуры

наименование направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Образовательная программа «Международное гостеприимство»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, «Международное гостеприимство» разработана коллективом преподавателей Департамента туризма и гостеприимства ДВФУ с привлечением представителей бизнеса.

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанных на основе образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки уровня магистратура утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558.

Рецензируемая ОПОП ВО включает: общую характеристику; характеристику профессиональной деятельности магистра, компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО; календарный учебный график; учебный план; рабочие программы дисциплин; программы практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующий образовательной технологии; перечень учебной литературы, необходимой для изучения дисциплин, практик, программу государственной итоговой аттестации, в том числе фонды оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие высокое качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Целью ОПОП является:

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 ОПОП 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.
- Разработка стратегических планов развития отрасли в регионе.
- Внедрение цифровых технологий в отрасль.

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

проектной;

организационно-управленческий;

научно-исследовательский.

Магистры, освоившие данную образовательную программу, готовы к выполнению следующих типов задач профессиональной деятельности: проектной; организационно-управленческой; научно-исследовательской.

ОПОП ВО отвечает требованиям ФГОС ВО по структуре и содержанию. Компетентность выпускников, планируемая в ОПОП ВО, соответствует требованиям, предъявляемым к сотрудникам соответствующего функционала. Выпускники могут с успехом занимать ряд должностей: руководитель среднего и высшего звена гостиничных и других предприятий индустрии гостеприимства

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ дисциплин позволяет сделать вывод о достаточном уровне как материального, так и методического обеспечения. Содержание соответствует требованиям основной

характеристики ОПОП ВО. Учебная работа студентов организована в соответствии с современными требованиями подготовки, с формированием необходимых современному выпускнику компетенций, в том числе проектных и предпринимательских.

Заключение:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, «Международное гостеприимство» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558, а также требованиям работодателей (профессионального сообщества).

Рецензент:

Операционный директор

Новотель Владивосток ООО «Нова»



С.С. Посадова

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу магистратуры

наименование направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, «Международное гостеприимство» разработана коллективом преподавателей Департамента туризма и гостеприимства ДВФУ с привлечением представителей бизнеса.

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанных на основе образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки уровня магистратура утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558.

Рецензируемая ОПОП ВО включает: общую характеристику; характеристику профессиональной деятельности бакалавра магистра, компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО; календарный учебный график; учебный план; рабочие программы дисциплин; программы практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующий образовательной технологии; перечень учебной литературы, необходимой для изучения дисциплин, практик, программу государственной итоговой аттестации, в том числе фонды оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие высокое качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Целью ОПОП является:

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 ОПОП 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.
- Разработка стратегических планов развития отрасли в регионе.
- Внедрение цифровых технологий в отрасль.

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:
организационно-управленческий;
проектный;
научно-исследовательский.

Магистры, освоившие данную образовательную программу, готовы к выполнению следующих типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческой; проектной, научно-исследовательской.

ОПОП ВО отвечает требованиям ФГОС ВО по структуре и содержанию. Компетентность выпускников, планируемая в ОПОП ВО, соответствует требованиям, предъявляемым к сотрудникам соответствующего функционала. Выпускники могут с успехом занимать ряд должностей: руководитель среднего и высшего звена гостиничных и других предприятий индустрии гостеприимства

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ дисциплин позволяет сделать вывод о достаточном уровне как материального, так и методического обеспечения. Содержание соответствует требованиям основной характеристики ОПОП ВО. Учебная работа студентов организована в соответствии с

современными требованиями подготовки, с формированием необходимых современному выпускнику компетенций, в том числе проектных и предпринимательских.

Заключение:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, «Международное гостеприимство» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558, а также требованиям работодателей (профессионального сообщества).

Рецензент:

Управляющий Центром здорового
отдыха «Жемчужина»



Е.В. Харченко

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу магистратуры

наименование направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, «Международное гостеприимство» разработана коллективом преподавателей Департамента туризма и гостеприимства ДВФУ с привлечением представителей бизнеса.

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанных на основе образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки уровня магистратура утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558.

Рецензируемая ОПОП ВО включает: общую характеристику; характеристику профессиональной деятельности бакалавра магистра, компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО; календарный учебный график; учебный план; рабочие программы дисциплин; программы практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующий образовательной технологии; перечень учебной литературы, необходимой для изучения дисциплин, практик, программу государственной итоговой аттестации, в том числе фонды оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие высокое качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Целью ОПОП является:

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 ОПОП 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.
- Разработка стратегических планов развития отрасли в регионе.
- Внедрение цифровых технологий в отрасль.

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:
организационно-управленческий;
проектный;
научно-исследовательский.

Магистры, освоившие данную образовательную программу, готовы к выполнению следующих типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческой; проектной, научно-исследовательской.

ОПОП ВО отвечает требованиям ФГОС ВО по структуре и содержанию. Компетентность выпускников, планируемая в ОПОП ВО, соответствует требованиям, предъявляемым к сотрудникам соответствующего функционала. Выпускники могут с успехом занимать ряд должностей: руководитель среднего и высшего звена гостиничных и других предприятий индустрии гостеприимства

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ дисциплин позволяет сделать вывод о достаточном уровне как материального, так и методического обеспечения. Содержание соответствует требованиям основной характеристики ОПОП ВО. Учебная работа студентов организована в соответствии с

современными требованиями подготовки, с формированием необходимых современному выпускнику компетенций, в том числе проектных и предпринимательских.

Заключение:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, «Международное гостеприимство» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558, а также требованиям работодателей (профессионального сообщества).

Рецензент:

Управляющий Центром здорового
отдыха «Жемчужина»



Е.В. Харченко