



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

УТВЕРЖДЕНА  
Ученым советом ДВФУ  
Выписка из протокола  
от 13.02.2020 г. № 01-20

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

Квалификация выпускника: бакалавр  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 4 года

ВЛАДИВОСТОК  
2020



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

**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)**

Школа Экономики и менеджмента

УТВЕРЖДАЮ

Е.Б. Гаффрова

«21» ноября 2019г.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ  
НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**43.03.03 Гостиничное дело**

**Программа бакалавриата**

Квалификация выпускника – бакалавр \_\_\_\_\_

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *4 года*

Владивосток  
2019

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
Основной профессиональной образовательной программы

Основная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июля 2017 г. № 515.

Рассмотрена и утверждена на заседании УС Школы экономики и менеджмента «21» ноября 2019 г. (протокол № 4)

Рассмотрена и утверждена на заседании УС ДВФУ «13» февраля 2020 г. (протокол № 01-20).

Разработчики:  Н.П. Овчаренко, врио зав. кафедрой сервиса и туризма

---


Руководитель ОПОП:  Н.П. Овчаренко, врио зав. кафедрой сервиса и туризма

---


Директор Школы:  Е.Б. Гаффорова, профессор кафедры менеджмента

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

---

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

---

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

---

## Содержание

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

# Общая характеристика ОПОП

## Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО 3++), с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ (далее ПООП).

Направленность ОПОП ориентирована на:

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

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 бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

организационно-управленческий;

сервисный;

проектный;

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

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

### **Нормативная база для разработки ОПОП**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.07.2017 № 515

– 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»;

– внутренние нормативные акты и документы ДВФУ.

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

**ВО**– высшее образование;

**ГИА** –государственная итоговая аттестация;

**НИР** – научно-исследовательская работа;

**ОВЗ**–ограниченные возможности здоровья

**ОПК** – общепрофессиональные компетенции;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа;

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

**ОТФ** – обобщенная трудовая функция;

**ПК** – профессиональные компетенции;

**ПООП** – примерная основная профессиональная программа;

**ПСК** – профессионально-специализированные компетенции;

**РПД** –рабочая программа дисциплины.

**СПК** – специальные профессиональные компетенции;

**УК** – универсальные компетенции;

**УПК** – универсальные профессиональные компетенции;

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

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

Социальная значимость (миссия ООП) заключается в подготовке выпускника, способного успешно работать в гостиничной индустрии, социально мобильного, целеустремленного, организованного, трудолюбивого, ответственного, с гражданской позицией, толерантного, готового к продолжению образования и включению в инновационную деятельность на основе овладения общекультурными и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.07.2017 № 515

Целями ОПОП ВО являются:

**В области обучения** целью ООП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело является:

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

**В области воспитания личности** целью ООП по направлению подготовки 43.03.03 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 бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело актуализируется развитием Владивостока, в целом Приморского края, Дальнего Востока в качестве делового, туристического, спортивного центра на востоке России, что влечет за собой расширение и совершенствование индустрии гостеприимства в регионе, подготовку персонала, ориентированного на обслуживание по мировым стандартам.

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

### *Задачи программы:*

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

– Изучение и внедрение международного опыта в области индустрии гостеприимства.

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

организационно-управленческий; сервисный; проектный;

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

Нормативный срок освоения ОПОП бакалавриата составляет 4 года для очной формы обучения.

Общая трудоемкость освоения основной образовательной программы для очной формы обучения составляет 240 зачетных единиц (60 зачетных единиц за учебный год).

### **Область профессиональной деятельности**

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания); сфера прикладных исследований. Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### **Объекты профессиональной деятельности**

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

<i>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</i>	<i>Типы задач профессиональной деятельности</i>	<i>Задачи профессиональной деятельности</i>	<i>Объекты профессиональной деятельности (или области знания)</i>
33.007 Управление гостиничным комплексом и иными средствами	экономический	Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	Гостиничные комплексы и иные средства размещения

Перечень профессиональных стандартов:

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

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

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

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений;

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;

ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;

ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;

ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

ПК-1 Способен применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;

ПК-2 Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам;

ПК-3 Владеет основами межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологией, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций;

ПК-4 Способен осуществлять наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов гостиничного комплекса;

ПК-5 Способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания;

ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;

ПК-7 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб гостиничного комплекса, взаимодействовать с другими службами, определять миссию и цель развития;

ПК-8 Готов использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб гостиничного предприятия;

ПК-9 Владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность;

ПК-10 Владеет основами финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса;

ПК-11 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса в системе классификации гостиниц и иных средств размещения;

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (должны быть учтены все УК из п. 3.2 ФГОС ВО 3++):

Наименование категории универсальных компетенций (группы)	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
1. Системное и критическое мышление 1.1. Анализ проблемы / задачи 1.2. Анализ информации 1.3. Поиск информации и работа с источниками	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя её базовые составляющие; УК-1.2 Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требующую для

<p>1.4. Анализ контекста /решения и аргументация</p> <p>1.5. Анализ принимаемых решений</p>	<p>поставленных задач;</p>	<p>решения поставленной задачи;</p> <p>УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;</p> <p>УК-1.4 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;</p> <p>УК-1.5 Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>
<p>2. Разработка и реализация проектов</p> <p>2.1 Инициализация проекта, разработка проектной идеи</p> <p>2.2. Разработка проектного задания</p> <p>2.3 Планирование</p> <p>2.4 Выполнение задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>2.5 Завершение и внедрение</p>	<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений;</p>	<p>УК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели. Определяет связи между ними;</p> <p>УК-2.2 Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты, оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта;</p> <p>УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений. Действующих правовых норм;</p> <p>УК-2.4 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p> <p>УК-2.5 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования;</p>
<p>3. Командная работа и</p>	<p>УК-3 Способен</p>	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в</p>

<p>лидерство</p> <p>3.1. Определение социальной и командной роли</p> <p>3.2. Учет мнения и поведения других участников взаимодействия</p> <p>3.3. Построение продуктивного взаимодействия и поведение в конфликтах</p> <p>3.4. Обмен опытом и обучение</p> <p>3.5 Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат</p>	<p>осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p>	<p>социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.2 При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников;</p> <p>УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого;</p> <p>УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.5 Соблюдает нормы и установленные правила командной работы, несет личную ответственность за результат;</p>
<p>4. Коммуникации</p> <p>4.1 Организация коммуникации / взаимодействия</p> <p>4.2 Деловая письменная коммуникация на русском языке</p> <p>4.3 Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики, официальных писем и социально-культурных различий</p> <p>4.4 Перевод</p> <p>4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения</p> <p>4.6 Публичное выступление на иностранном языке</p>	<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p>	<p>УК-4.1 Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь. Стиль. Общение и язык жестов к ситуациям взаимодействия;</p> <p>УК-4.2 Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p>УК-4.3 Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и социокультурных различий;</p> <p>УК-4.4. Выполняет для личных целей перевод официальных и</p>

		<p>профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;</p> <p>УК-4.5 Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;</p> <p>УК-4.6 Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения;</p>
<p>5. Межкультурное взаимодействие</p> <p>5.1 Организация коммуникации / взаимодействия</p> <p>5.2 Деловая письменная коммуникация на русском языке</p> <p>5.3 Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики, официальных писем и социально-культурных различий</p> <p>5.4 Перевод</p> <p>5.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории, цели общения</p> <p>5.6 Публичное выступление на иностранном языке</p>	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;</p>	<p>УК-5.1 Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;</p> <p>УК-5.2 Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p>УК-5.3 Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики, официальных писем и социально-культурных различий;</p> <p>УК-5.4. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;</p> <p>УК-5.5 Публично выступает на русском языке. Строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;</p> <p>УК-5.6 Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке. Может поддержать разговор в ходе их обсуждения;</p>
<p>6. Самоорганизация и саморазвитие</p>	<p>УК-6 Способен управлять своим</p>	<p>УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем</p>



<p>6.1 Самоорганизация и управление собственными ресурсами</p> <p>6.2 Определение потребностей и приоритетов в образовании и развитии</p> <p>6.3 Использование внешних ресурсов для образования и развития</p> <p>6.4. Строит свою профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития</p>	<p>временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>при выполнении конкретных задач, проектов. При достижении поставленных целей;</p> <p>УК-6.2 Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;</p> <p>УК-6.3 оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p>УК-6.4 Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития;</p>
<p>7. Здоровьесбережение</p> <p>7.1.Здоровьесберегающие технологии</p> <p>7.2Обеспечение работоспособности</p> <p>7.3 Нормы здорового образа жизни</p>	<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p>	<p>УК-7.1Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности;</p> <p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;</p> <p>УК-7.3Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности;</p>
<p>8. Безопасность</p> <p>8.1. Анализ влияния среды обитания</p> <p>8.2. Опасные и вредные факторы</p> <p>8.3. Техника безопасности</p> <p>8.4. Чрезвычайные ситуации</p>	<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия</p>	<p>УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p>

	<p>жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;  УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте, предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;  УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы восстановительных мероприятий;</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-9.1 Интерпретирует поведение субъектов экономики в терминах экономической теории  УК-9.2 Собирает, анализирует и интерпретирует информацию об экономических процессах на микро- и макроуровне  УК-9.3 Применяет модели экономической теории для решения задач в различных областях жизнедеятельности</p>
<p>Гражданская позиция</p>	<p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>УК-10.1 Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования  УК-10.2 Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе</p>

		УК-10.3 Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (должны быть учтены все ОПК из п. 3.3 ФГОС ВО 3++):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;	ОПК-1.1 использует современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2 реализует технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	ОПК-2.1 осуществляет выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 планирует выполнение основных функций подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;	ОПК-3.1 соблюдает требуемое качество процессов оказания услуг в гостиничной деятельности ОПК-3.2 соблюдает требуемое качество услуг в ресторанной деятельности ОПК-3.3 определяет процессы, обеспечивающее качество оказания услуг
Маркетинг	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и	ОПК-4.1 анализирует рынок гостиничных услуг ОПК-4.2 анализирует рынок

	<p>продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>	<p>услуг общественного питания ОПК-4.3 разрабатывает способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг ОПК-4.5 выбирает каналы продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Экономика</p>	<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-5.1 планирует экономические показатели деятельности гостиничных и предприятий общественного питания ОПК-5.2 анализирует экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Право</p>	<p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-6.1 при реализации деятельности использует законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;</p>
<p>Безопасность обслуживания</p>	<p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>ОПК-7.1. Анализирует факторы вредного влияния элементов профессиональной деятельности; ОПК-7.2. Определяет опасные и вредные производственные факторы в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-7.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочих месте; ОПК-7.4. организует работу в случае чрезвычайных</p>

		ситуаций
Информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	для	ОПК-8Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий; ОПК- 8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: сервисной			
		ПК-1 -Способен применять современные технологи гостиничной деятельности в работе с потребителем	ПК-1.1. – умеет применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем ПК-1.2. –умеет использовать стандарты обслуживания Знает современные технологии гостиничной деятельности
		ПК-2 - Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам	ПК-2.1. – умеет применять регламенты и стандарты обслуживания ПК-2.2. –умеет оценить соответствие качества выполненных работ разработанным регламентам и стандартам обслуживания Знает теоретические основа управления качеством работ в гостинице
		ПК-3Владеет основами межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологией, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций	ПК-3.1. – умеет вести деловые переговоры ПК-3.2. –умеет разрешать конфликтные ситуации Знает теоретические основымежличностного и делового общения, переговоров, конфликтологией, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций
		ПК-4 -Способен осуществлять наставничество, делигирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников	ПК-4.1. – умеет обучать персонал ПК-4.2. –умеет обучать персонал с использованием методов наставничества, делигирования, коучинга Знает современные методики и методы обучения персонала

		департаментов гостиничного комплекса	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
		ПК-5 Способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности и средств размещения и предприятий питания	ПК-5.1. – умеет разрабатывать проекты ПК-5.2. – умеет реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания Знает теоретические основы теории конкурентоспособности
		ПК-6 -Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи	ПК-6.1. – умеет оценивать рыночные идеи ПК-6.2. – умеет формулировать бизнес-идеи Знает рынок гостиничных услуг
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
		ПК-7 -Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб гостиничного комплекса, взаимодействовать с другими службами, определять миссию и цель развития	ПК-7.1. – умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб гостиничного комплекса ПК-7.2. – умеет взаимодействовать с другими службами, определять миссию и цель развития гостиничного предприятия Знает теоретические основы гостиничного менеджмента
		ПК-8 -Готов использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнение регламентов служб гостиничного предприятия	ПК-8.1. – умеет использовать информационными технологиями ПК-8.2. – умеет вести делопроизводство Знает регламенты служб гостиничного предприятия
		ПК-9 -Владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность	ПК-9.1. – умеет разрабатывать системы стимулирования и мотивации персонала ПК-9.2. – умеет обеспечивать лояльность подчиненных Знает методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность
		ПК-10 -Владеет основами финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса	ПК-10.1. – умеет вести бухгалтерскую отчетность гостиничного предприятия ПК-10.2. – умеет вести статистическую отчетность гостиничного предприятия Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса
		ПК-11 -	ПК-11.1. – умеет организовывать

		Способен организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса в системе классификации гостиниц и иных средств размещения	работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса в системе классификации гостиниц и иных средств размещения ПК-11.2. – умеет организовать работу по поддержанию соответствия присвоенной классификационной категории Знает требования классификации гостиниц и иных средств размещения РФ
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **Специфические особенности ОПОП**

Актуальность подготовки бакалавров сфере гостиничного дела обусловлена возрастающей ролью индустрии гостеприимства в современном обществе, в том числе в Приморском крае, получившем в наследие от Саммита АТЭС–2012 уникальные объекты инфраструктуры, новые гостиничные комплексы международного уровня. Развитие Игровой зоны «Приморье», предусматривает строительство отелей на 1620 номеров. Востребованность бакалавров 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 %. Специфика данной ОП заключается в использовании оригинальных авторских подходов к преподаванию дисциплин вариативной части базового цикла, в частности таких как "Hotel Sale and Revenue Management (Управление продажами и доходами в гостинице)", "International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления отелями)", "Формирование концепции гостиничного предприятия", "Communications skills for tourism and hospitality (Коммуникационные навыки в туризме и гостеприимстве)", "Проектная деятельность".

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

Дисциплины обязательной части: "Современные информационные технологии", «Экономическое мышление», «Микроэкономика»,

«Макроэкономика», «Управленческое мышление», «Маркетинг» и др. 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 "Индустрия гостеприимства", "Сервисная деятельность", " Основы санаторно-курортного дела", "Технология и организация гостиничного дела", "Strategic Management and Leadership in the Hospitality Industry (Стратегический менеджмент и лидерство в индустрии гостеприимства)", "" Администрирование отелей"." и др. способствуют формированию профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей, требований современного рынка с учетом запросов работодателей: «Версаль», «Приморье», «Гавань», «Экватор», «Азимут Владивосток», скоро многочисленных баз отдыха, санаториев и других и требований современного рынка труда.

Дисциплины по выбору способствуют более глубокой специализации направления подготовки: "Организация дополнительных услуг в средствах размещения", "Инновационная деятельность в индустрии гостеприимства", "Организация экскурсионной деятельности", "Предпринимательская деятельность в туризме и гостеприимстве" и др.

Мониторинг рынка труда показывает, что выпускники бакалавры 2016 г. будут трудоустроены по специальности в г. Владивостока и Приморском крае, так как потребность в выпускниках бакалаврах на 2015–2020 гг. закрыта в настоящее время на 20%.

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

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





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

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

	<p>активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию. В такой работе слушатель получает возможность построения собственной деятельности, что и обуславливает высокий уровень его интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания. Необходимым условием развертывания продуктивной дискуссии являются личные знания, которые приобретаются обучающимися на предыдущих занятиях, в процессе самостоятельной работы.</p>	<p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;</p>
<p>Проектное обучение (исследовательский метод)</p>	<p>Один из вариантов реализации исследовательского метода проблемного обучения является создание учебных проектов. Составляющие метода: реалистичный замысел, план о желаемом будущем; совокупность документов (расчетов, чертежей, макетов) для создания какого-либо продукта, содержит в себе рациональное обоснование и конкретный способ осуществления; метод обучения, основанный на постановке социально-значимой цели и ее практическом достижении.</p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>

		<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;</p> <p>ПК-1 Способен применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;</p> <p>ПК-6 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;</p>
<p>Мозговой штурм</p>	<p>Мозговой штурм (мозговая атака, брейнсторминг) - широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель - организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем. Использование метода мозгового штурма в учебном процессе позволяет решить следующие задачи: творческое усвоение учебного материала; связь теоретических знаний с практикой; активизация учебно-познавательной деятельности обучаемых; формирование способности концентрировать внимание и мыслительные усилия на решении актуальной</p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке</p>

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

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

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



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

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

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

## Структура и содержание ОПОП

### Структура и объем программы *бакалавриата*

Структура программы	Объем программы и ее блоков в з.е.
---------------------	------------------------------------

Блок 1	Дисциплины (модули)	<i>Не менее 180 з.е.</i>
	Обязательная часть	109 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	92 з.е.
Блок 2	Практика	<i>Не менее 30 з.е.</i>
	Обязательная часть	3 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	27 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 <i>бакалавриата</i>		<i>240 з.е.</i>

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

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

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 46,7 процентов общего объема программы (не менее 45%) .

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

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей студентов. Модель позволяет лицам, имеющим ограниченные возможности здоровья (ОВЗ), использовать образование как

наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса. В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ структурные подразделения Университета выполняют следующие задачи:

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

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

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

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения лиц с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации, которая разрабатывается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Адаптированная

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

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

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

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному

плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

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

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

Руководитель ОП, канд. техн. наук, доцент



Н.П. Овчаренко

Заместитель директора ШЭМ  
по учебной и воспитательной  
работе ШЭМ



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

## **1.2. Учебный план**

Учебный план по образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, составлен в соответствии с требованиями к структуре ОПОП, сформулированными в разделе VI ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки, по форме, определенной департаментом образовательной деятельности и по форме, разработанной Информационно-методическим центром анализа (г. Шахты), одобрен решением Ученого совета вуза, согласован дирекцией школы (филиала), департаментом организации образовательной деятельности и утвержден проректором по учебной и воспитательной работе. В учебном плане указан перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся, а также некоторые формы текущего контроля: указываются конкретные формы (курсовые работы / проекты, контрольные работы и т.п.)



Содержание учебного плана ОПОП определяется образовательным стандартом, на основании которого реализуется программа.

Учебный план представлен в Приложении 2.

### **1.3. Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин**

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

### **1.4. Рабочие программы дисциплин**

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

В структуру РПД входят следующие разделы:

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

РПД по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, составлены с учетом последних достижений в области индустрии гостеприимства и отражают современный уровень развития науки и практики.

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

– описание индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

– перечень контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

– описание процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в Приложении 4.

### **1.5. Программы практик**

Учебным планом ОПОП ДВФУ по направлению подготовки *43.03.03 Гостиничное дело*, предусмотрены следующие виды и типы практик:

- Ознакомительная практика (учебная практика)
- Сервисная практика (производственная практика)
- Проектно-технологическая практика (производственная практика)
- Организационно-управленческая практика (производственная практика)
- Преддипломная практика (производственная практика)

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

– указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;

– перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

- указание места практики в структуре образовательной программы;

- указание объёма практики в зачетных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчётности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

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

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

## 1.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника ДВФУ по направлению подготовки 43.03.03 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 об итоговой государственной аттестации по ОП ВО» от 24.05.2019 №12-13-1039.

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

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

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

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

## **2. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП**

### **2.1 Сведения о кадровом обеспечении ОПОП**

Требования к кадровому обеспечению ОПОП определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

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

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

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

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

Требования к обеспеченности ОПОП учебно-методической документацией определены в соответствии с ФГОС ВО 3++. по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

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

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный 100 процентный доступ обучающихся по программе магистратуры. Обучающимся обеспечен доступ (в том числе удаленный) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

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

## **2.3 Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП**

Требования к материально-техническому обеспечению ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ .

ДВФУ располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий лекционного типа, занятий семинарского

типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Обучающимся и научно-педагогическим работникам обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам.

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

Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами,

оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.

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

#### **2.4 Сведения о результатах научной деятельности преподавателей**

Требования к организации и проведению научных исследований в рамках реализуемой ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Наименование направления, «Гостиничное дело» определены в соответствии с ФГОС ВО 3++.

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

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

#### **2.5 Финансовые условия реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ



высшего образования и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

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

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

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

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

Руководитель ОП,  
канд. техн. наук, доцент



Н.П. Овчаренко

ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Заместитель директора ШЭМ  
по учебной и воспитательной работе ШЭМ






И.А. Мохирева

## Лист регистрации изменений

Основной профессиональной образовательной программы по  
направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Гостиничное дело

№ п/п	Дата и основание внесения изменений	Компонент ОПОП, в который внесены изменения	Вид изменения (изменен, заменен, аннулирован)	Подпись ответственного лица
1	Изменения во ФГОС 3++ согласно приказа Минобрнауки России от 26 ноября 2020 г. №1456 УС ДВФУ №08-21 от 15.07.2021	УП; ОПОП; РПД; ГИА	Изменены формулировки УК-8; Добавлены УК-9; УК-10; ОПК-8	
2	УС ДВФУ №03-21 от 04.03.2021	ОПОП	Внесена Рабочая Программа воспитания	
3	УС № 13-22 от 19.12.2022	УП; РПД	Аннулирована дисциплина «Симулятор»; Добавлены часы в дисциплину «Проектная деятельность»	
4.	УС №06-22 от 24.07.2022	УП, РПД	Изменено количество часов контактной работы	