



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 04.03.2021 г. № 03-21

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

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

ВЛАДИВОСТОК  
2021



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

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

Школа экономики и менеджмента

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Школы

Е.Б. Гафурова  
«21» января 2021г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА-ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Программа бакалавриата  
43.03.03 Гостиничное дело**

---

**Гостиничное дело**

---

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

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы - *4 года*

Владивосток  
2021

**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» \_\_января\_2021 (протокол №6)

Рассмотрена и утверждена на заседании УС ДВФУ 04 марта 2021 года (протокол № 03-21)

Разработчики:



Н.П. Овчаренко, доцент кафедры сервиса и туризма, и.о. зав. кафедрой сервиса и туризма

Руководитель ОПОП:



Н.П. Овчаренко, доцент кафедры сервиса и туризма, и.о. зав. кафедрой сервиса и туризма

Директор Школы:



Е.Б. Гафорова, 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, Зам. директора по развитию Центра здорового отдыха «Жемчужина»

## Содержание

1. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса .....	
1.1 Учебный план.....	
1.2 Календарный график учебного процесса.....	
1.3 Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (РПД).....	
1.4 Рабочие программы дисциплин (РПД).....	
1.5 Рабочие программы практик.....	
1.6 Программа государственной итоговой аттестации.....	
1.7 Рабочая программа воспитания.....	
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	

## 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).

Направленность ОПОП ориентирована на:

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

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

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

№ 273-ФЗ «Об образовании в

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ от 5 августа 2020 года о практической подготовке обучающихся Минобрнауки России N 885 Минпросвещения России N 390
- профессиональные стандарты, утвержденные приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации;
- приказ Рособнадзора от 14.08.2020 N 831 "Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления информации" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.11.2020 N 60867);
- приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
- нормативные документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Министерство образования и науки Российской Федерации), Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;
- Устав и локальные нормативные акты и документы ДВФУ.

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

**ВО**– высшее образование;

**ВСП**–выпускающее структурное подразделение;

**ГИА** –государственная итоговая аттестация;

**НИР** – научно-исследовательская работа;

**ОВЗ**–ограниченные возможности здоровья

**ОПК** – общепрофессиональные компетенции;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа;

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

**ОТФ** – обобщенная трудовая функция;

**ПК** – профессиональные компетенции;

**ПООП** – примерная основная профессиональная программа;

**ПСК** – профессионально-специализированные компетенции;

**РПД** –рабочая программа дисциплины.

**СПК** – специальные профессиональные компетенции;

**УК** – универсальные компетенции;

**УПК** – универсальные профессиональные компетенции;

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



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

Социальная значимость (миссия ОПОП ВО) 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 ОПОП 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 ОПОП 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.

- Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса
- Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
- 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 Сервис, оказание услуг населению (услуги гостеприимства)	Организационно-управленческий	организация и координация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; -управление и стимулирование персонала гостиниц и других средств размещения; -организация системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей; -планирование, анализ и оценка результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей.	-гостиницы и другие средства размещения, -объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, -объекты питания, досуга; -гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги; -техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной
	Сервисный	-разработка и внедрение стандартов гостиничной деятельности; -повышение качества обслуживания потребителей, формирование	деятельности; -нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям и другим средствам размещения на праве собственности или

		клиентурных отношений;	ином законном основании; -информационные ресурсы и системы, средства обеспечения компьютерных систем и технологий гостиничной деятельности;
	Проектный	- постановка целей и задач проектирования в гостиничной деятельности; -организация проектной деятельности гостиниц и других средств размещения; -прогнозирование перспектив гостиничной деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровне;	-нормативная правовая документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности; -результаты интеллектуальной деятельности в гостиничной индустрии; -ассоциации и объединения, национальные и международные организации, -профессиональные центры и объединения по подготовке, переподготовке и повышению квалификации кадров для гостиничной индустрии

### 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

- 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: AHLEI 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](http://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; ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации – 6  Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов.	В/01. 6. Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный	
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов.	В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
Тип задач профессиональной деятельности: проектный	
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов. ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

ОПОП реализуется самостоятельно, а также с частичным применением электронного обучения, на русском языке.

Приказ № 12-13-41 от 22.01.2021 о внесении изменений в приказ от 14.12.2020 № 12-13-1595 о подготовке к реализации программ ВО № 12-13-41 от 22.01.2021.

### Требования к результатам освоения ОПОП

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

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Определяет роль и значение информации, информатизации общества, информационных технологий, использует теоретические основы информационных процессов преобразования информации	<b>Знает</b> роль, значение и теоретические основы информатизации общества, отрасли, значение информационных технологий; <b>Умеет</b> применять информационные технологии
		УК-1.2. Выбирает современные технические и программные средства и методы поиска, обобщения, обработки и передачи информации при создании документов различных типов, современные программные средства создания и редактирования документов, страниц сайтов, баз данных	<b>Знает</b> теоретические основы информационных процессов преобразования информации; современные технические и программные средства и методы поиска, обобщения, обработки и передачи информации при создании документов различных типов; <b>Умеет</b> создавать и редактировать различные документы, страницы сайтов, баз данных с помощью современных технических и программных средств;

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		УК-1.3. Применяет методики поиска, сбора и обработки информации с помощью современных компьютерных технологий, системный подход при работе с информацией в глобальных компьютерных сетях и корпоративных информационных системах, основы технологии создания баз данных для решения поставленных задач	<b>Знает</b> методики сбора и обработки информации с помощью компьютерных технологий; <b>Умеет</b> работать в глобальных компьютерных сетях и корпоративных информационных системах, основы для решения поставленных задач.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	<p>УК-2.1. Определяет совокупность правовых норм, необходимых для реализации проектов и задач в рамках поставленной цели</p> <p>УК-2.2. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, предусмотренных действующими правовыми нормами</p> <p>УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач на соответствие законодательным и другими нормативным правовыми актами, обеспечивающими реализацию проекта, решение профессиональных задач в рамках поставленной цели</p>	<b>Знает</b> правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции. <b>Умеет</b> анализировать правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; <b>Знает</b> теоретические основы планирования, организации и проведения мероприятий, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе; <b>Умеет</b> разрабатывать меры по профилактике коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; <b>Знает</b> законодательные другие нормативные правовые акты, обеспечивающие реализацию проекта, решение профессиональных задач в рамках поставленной цели <b>Умеет</b> Оценивать решение поставленных задач на соответствие законодательным и другими нормативным правовыми актами
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	<b>Знает</b> нормы и установленные правила командной работы; <b>Умеет</b> определить свою роль в социальном



Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		<p>УК-3.2. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды</p> <p>УК-3.3. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат</p>	<p>взаимодействии и командной работе;</p> <p><b>Знает</b> принципы обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды  <b>Умеет</b> осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды  <b>Знает</b> нормы и установленные правила командной работы  <b>Умеет</b> соблюдать нормы и установленные правила командной работы;  нести личную ответственность за результат работы</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Способность использовать изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке</p> <p>УК-4.2. Способность распознавать и употреблять изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке</p> <p>УК-4.3. Способность строить высказывания, применяя изученные лексико-грамматические единицы в соответствии с правилами иностранного языка</p> <p>УК-4.4. Умение составлять и представлять в письменной форме в соответствии с требованиями к оформлению официально-деловые и академические тексты на русском языке: реферат, аннотацию, эссе, резюме, заявление, деловое письмо</p>	<p><b>Знает</b> лексические единицы  <b>Умеет</b> использовать лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке;</p> <p><b>Знает</b> грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке;  <b>Умеет</b> распознавать и употреблять изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке;</p> <p><b>Знает</b> лексико-грамматические единицы в соответствии с правилами иностранного языка;  <b>Умеет</b> строить высказывания, применяя изученные лексико-грамматические единицы в соответствии с правилами иностранного языка;  <b>Знает</b> требованиями к оформлению официально-деловые и академические тексты на русском языке: реферат, аннотацию, эссе, резюме, заявление, деловое письмо;  <b>Умеет</b> составлять и представлять в письменной форме в соответствии с</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		УК-4.5. Способность на основе полученных знаний и умений участвовать в дискуссии, создавать и представлять аудитории публичные устные выступления разных жанров	<p>требованиями к оформлению официально-деловые и академические тексты на русском языке: реферат, аннотацию, эссе, резюме, заявление, деловое письмо</p> <p><b>Знает</b>, как создавать, представлять материал и участвовать в дискуссии, представлять аудитории публичные устные выступления разных жанров;</p> <p><b>Умеет</b> участвовать в дискуссии, создавать и представлять аудитории публичные устные выступления.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Анализирует современное состояние общества на основе научного исторического знания</p> <p>УК-5.2. Объясняет особенности культурного многообразия общества в соответствии с научным историческим знанием</p> <p>УК-5.3. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия в историческом контексте</p> <p>УК-5.4. Воспринимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p><b>Знает</b> теоретические основы анализа современного состояния общества на основе научного исторического знания;</p> <p><b>Умеет</b> анализировать современное состояние общества на основе научного исторического знания;</p> <p><b>Знает</b> особенности культурного многообразия общества в соответствии с научным историческим знанием</p> <p><b>Умеет</b> объяснить особенности культурного многообразия общества в соответствии с научным историческим знанием</p> <p><b>Знает</b> теоретические основы и методы анализа анализирует особенности межкультурного взаимодействия в историческом контексте;</p> <p><b>Умеет</b> анализировать особенности межкультурного взаимодействия в историческом контексте</p> <p><b>Знает</b> особенности культурного многообразия общества и особенности взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах;</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		<p>УК-5.5. Осуществляет межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации с учетом поставленных целей деятельности</p> <p>УК-5.6. Формирует и поддерживает способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов</p>	<p><b>Умеет</b> взаимодействовать в межкультурном разнообразии общества учитывая социально-исторический, этический и философский контекст.  <b>Знает</b> методы построения межкультурной коммуникации с учетом поставленных целей;  <b>Умеет</b> осуществлять с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации с учетом поставленных целей деятельности;  <b>Знает</b> способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов;  <b>Умеет</b> формировать и поддерживает способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Формулирует основные принципы самоорганизации и саморазвития; выделяет основные этапы своей образовательной деятельности</p> <p>УК-6.2. Планирует собственное время; определяет стратегические, тактические и оперативные задачи; создает программу образовательной деятельности</p> <p>УК-6.3. Проектирует траекторию личностного и профессионального развития</p>	<p><b>Знает</b> принципы самоорганизации и саморазвития;  <b>Умеет</b> выделять основные этапы своей образовательной деятельности;  <b>Знает</b> принципы планирования собственного время;  <b>Умеет</b> определять стратегические, тактические и оперативные задачи; создает программу образовательной деятельности;  <b>Знает</b> принципы построения траектории личностного и профессионального развития;  <b>Умеет</b> проектировать траекторию личностного и профессионального развития</p>
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической	УК-7.1. Понимает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в	<b>Знает</b> значение физкультурно-спортивной активности в структуре

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
	<p>подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности, значение физкультурно-спортивной активности в структуре здорового образа жизни и особенности планирования оптимального двигательного режима с учетом условий будущей профессиональной деятельности</p> <p>УК-7.2. Использует методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности</p> <p>УК-7.3. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, регулярно занимаясь физическими упражнениями</p>	<p>здорового образа жизни и особенности планирования оптимального двигательного режима с учетом условий будущей профессиональной деятельности;</p> <p>методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности;</p> <p><b>Умеет</b> поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, регулярно занимаясь физическими упражнениями</p> <p><b>Знает</b> методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности</p> <p><b>Умеет</b> применять и соблюдать на практике методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности</p> <p><b>Знает</b>, как поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, регулярно занимаясь физическими упражнениями</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>УК-8.2. Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества</p> <p>УК-8.3. Разрабатывает мероприятия по защите населения и персонала в условиях реализации опасностей, в том числе и при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p><b>Знает</b> опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций; средства и методы профилактики опасностей.</p> <p><b>Умеет</b> идентифицировать опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <p><b>Знает</b> средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;</p> <p><b>Умеет</b> подбирать и использовать средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;</p> <p><b>Знает</b> мероприятия по защите населения и персонала в условиях реализации опасностей, в том числе и при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;</p> <p><b>Умеет</b> разрабатывать мероприятия по защите населения и персонала в условиях реализации опасностей, в том числе и при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Интерпретирует поведение субъектов экономики в терминах экономической теории	<p><b>Знает</b> субъекты экономики в терминах экономической теории</p> <p><b>Умеет</b> интерпретировать поведение субъектов экономики в терминах экономической теории</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		<p>УК-9.2. Собирает, анализирует и интерпретирует информацию об экономических процессах на микро- и макроуровне</p> <p>УК-9.3. Применяет модели экономической теории для решения задач в различных областях жизнедеятельности</p>	<p><b>Знает</b> экономические процессы на микро- и макроуровне <b>Умеет</b> собирать, анализировать и интерпретировать информацию об экономических процессах на микро- и макроуровне</p> <p><b>Знает</b> модели экономической теории <b>Умеет</b> применять модели экономической теории для решения задач в различных областях жизнедеятельности</p>
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней</p> <p>УК-10.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе</p> <p>УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции</p>	<p><b>Знает</b> действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней <b>Умеет</b> анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней</p> <p><b>Знает</b> мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе <b>Умеет</b> планировать, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе</p> <p><b>Знает</b> правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции <b>Умеет</b> соблюдать правила общественного взаимодействия на основе</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
			нетерпимого отношения к коррупции

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.3. Использует современные программные продукты в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p><b>Знает</b> значение технологических новаций для развития сферы гостеприимства и общественного питания; современные программные продукты для сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>Умеет</b> определить потребность в технологических новациях сферы гостеприимства и общественного питания; внедрить технологические новации в сферу гостеприимства и общественного питания;</p> <p><b>Знает</b>, как осуществлять поиск и внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p><b>Умеет</b> осуществлять поиск и внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p><b>Знает</b> современные программные продукты в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p><b>Умеет</b> использовать современные программные продукты в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными	<b>Знает</b> теоретические основы управления структурными

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
	<p>функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>подразделениями предприятий сферы сервиса</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) сферы сервиса</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса</p>	<p>подразделениями предприятий сферы сервиса;</p> <p><b>Умеет</b> определять цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса;</p> <p><b>Знает</b> методы и приемы планирования, организации, мотивации, координации, и контроля деятельности предприятий или подразделений;</p> <p><b>Умеет</b> планировать, организовывать, мотивировать и координировать деятельность предприятий (подразделений) сферы сервиса;</p> <p><b>Знает</b> методы контроля деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса;</p> <p><b>Умеет</b></p>
<p>Качество</p>	<p>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством</p> <p>ОПК-3.3. Внедряет в организациях сферы</p>	<p><b>Знает</b> методы оценки качества оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>Умеет</b> разработать стандарт оценки качества оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p><b>Знает</b> как обеспечить оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством, знает стандарты качества оказания услуг;</p> <p><b>Умеет</b> обеспечить оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством;</p> <p><b>Знает</b> основные положения системы</p>



Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества.	менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества; <b>Умеет</b> внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества;
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг, изучение мотивации потребителей и конкурентов  ОПК-4.2. Организует продвижение и продажи сервисного продукта, в том числе с помощью онлайн и интернет технологий  ОПК-4.3. Формирует специализированные каналы сбыта сервисных продуктов и услуг	<b>Знает</b> методы маркетинговых исследований рынка услуг, изучения мотивации потребителей и конкурентов; <b>Умеет</b> проводить маркетинговые исследования рынка услуг, изучение мотивации потребителей и конкурентов; <b>Знает</b> , как организовать продвижение и продажи сервисного продукта, в том числе с помощью онлайн и интернет технологий; <b>Умеет</b> продвигать и продавать сервисный продукт, в том числе с помощью онлайн и интернет технологий; <b>Знает</b> специализированные каналы сбыта сервисных продуктов и услуг; <b>Умеет</b> формировать специализированные каналы сбыта сервисных продуктов и услуг
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Рассчитывает, оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<b>Знает</b> основные производственно-экономические показатели организаций избранной сферы профессиональной деятельности (гостиничная, общественное питание); <b>Умеет</b> рассчитывать, оценивать и анализировать основные производственно-экономические

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		<p>ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные управленческие решения</p> <p>ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>показатели организаций избранной сферы профессиональной деятельности (гостиничная, общественное питание); <b>Знает</b>, как принимать и экономически обосновывать управленческие решения; <b>Умеет</b> принимать экономически обоснованные управленческие решения; <b>Знает</b>, как обеспечить экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (гостиничной, общественного питания); <b>Умеет</b> обеспечивает экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (гостиничной, общественного питания);</p>
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.</p> <p>ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении</p>	<p><b>Знает</b>, как осуществлять поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области (гостиничной и общественного питания); <b>Умеет</b> осуществлять поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области (гостиничной и общественного питания); <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении</p>

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <p><b>Умеет</b> соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;</p> <p><b>Знает</b> документооборот в соответствии с нормативными требованиями;</p> <p><b>Умеет</b> обеспечить документооборот в соответствии с нормативными требованиями;</p>
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности</p> <p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>ОПК-7.3 Организует работу в случаях чрезвычайных ситуаций</p>	<p><b>Знает</b> требования безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности;</p> <p><b>Умеет</b> обеспечить соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности на предприятии;</p> <p><b>Знает</b>, как обеспечить соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;</p> <p><b>Умеет</b> обеспечить соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;</p> <p><b>Знает</b>, как организовать работу в случаях чрезвычайных ситуаций;</p> <p><b>Умеет</b> организовать работу в случаях чрезвычайных ситуаций;</p>
	ОПК-8.Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Понимает принципы работы современных информационных технологий	<p><b>Знает</b> принципы работы современных информационных технологий;</p> <p><b>Умеет</b> работать с современными информационными технологиями;</p>

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
		ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	<b>Знает</b> , как использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности; <b>Умеет</b> использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности;

Код и наименование профессиональной компетенции	Код ПС (при наличии ПС) или ссылка на иные основания	Код трудовой функции (при наличии ПС)	Индикаторы достижения компетенции
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>			
<b>ПК-1</b> Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц; ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; ПК-1.3. Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-1.4. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ПК-2</b> Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц;	В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности	ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб,

деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
<b>Тип задач профессиональной деятельности: сервисный</b>			
<b>ПК-3</b> Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов. ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. ПК-3.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы. ПК-3.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.
<b>ПК-4</b> Способен организовать процесс обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением современных клиенториентированных технологий	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов. ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-4.1. Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания требованиям, действующих нормативно-правовых актов. ПК-4.2. Осуществляет коммуникации с потребителями услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ПК-4.3. Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания качеством обслуживания ПК-4.4. Применяет современные технологии обслуживания гостей
<b>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</b>			
<b>ПК-5</b> Способен находить и оценивать новые рыночные	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного	В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и	ПК-5.1. Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания.

возможности, формулировать бизнес-идеи;	комплекса/сети гостиниц. Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов. ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	заинтересованными сторонами	ПК-5.2 Анализирует новые возможности рынка гостиничных услуг ПК-5.3 Применяет современные методики оценки рынка гостиничных услуг.
---	--	-----------------------------	---

### **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: «Soft Skills в индустрии туризма и гостеприимства», «Экономическое мышление», «Микроэкономика», «Макроэкономика», «Управленческое мышление», «Маркетинг», «Основы цифровой грамотности», «Цифровые технологии в экономике» и др. необходимы и достаточны для формирования общекультурных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей: гостиниц города Владивостока: «Lotte», «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-курортной деятельности", "Технология и организация гостиничного дела", "Strategic Management and Leadership in the Hospitality Industry (Стратегический менеджмент и лидерство в индустрии гостеприимства)", "Администрирование отелей", «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Информационные технологии в гостиничном бизнесе», и др. способствуют формированию профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей, требований современного рынка с учетом запросов работодателей: «Lotte», «Версаль», «Приморье», «Гавань», «Экватор», «Азимут Владивосток», 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 2020 г. Выпуска трудоустроены по направлению подготовки в г. Владивосток и Приморском крае и за его пределами.

Выпускники направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело востребованы на рынке труда г. Владивосток и Приморского края и других регионов Дальнего Востока, в том числе в ресторанном бизнесе, на круизных лайнерах, в курортных отелях, в индустрии развлечений, при организации событийных мероприятиях. А также в создании собственного бизнеса.

## Структура и содержание ОПОП

### Структура и объем программы *бакалавриата*

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	201 з.е.
	Обязательная часть	107 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	94 з.е.
Блок 2	Практика	Не менее 30 з.е.
	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>		240 з.е.

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций. Формирование универсальных компетенций обеспечивают дисциплины (модули) и практики, включенные в обязательную часть программы в часть и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 45,8 процентов общего объема программы.



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

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей студентов. Модель позволяет лицам, имеющим ограниченные возможности здоровья (ОВЗ), использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса. В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ структурные подразделения Университета выполняют следующие задачи:

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

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

- Департамент внеучебной работы ДВФУ обеспечивает адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, проводит

мероприятия по созданию социокультурной толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

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

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

группе осуществляется ответственным лицом, установленным приказом директора школы.

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

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

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

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом

индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Руководитель ОП, канд. 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 образовательного стандарта, рекомендациями примерной ОПОП (при необходимости) 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 2021-2022 учебном году и календарного учебного графика.»), 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 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. Рабочие 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)

Рабочая программа практики разработана в соответствии с Положением о практике обучающихся, обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата в школах ДВФУ, утвержденным 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 (*форма договора на согласовании*).

### **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.

### **1.7 Рабочая программа воспитания**

Основными инструментами управления воспитательной работой, осуществляемой в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы, являются рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания разрабатывается на период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы с обучающимися: принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты.

Календарный план воспитательной работы представляет собой перечень конкретных мероприятий ДВФУ и ОПОП в совокупности с их описанием. Рабочая программа и календарный план воспитательной работы представлены в Приложениях 12 и 13.

## **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 (70%) Доля преподавателей, имеющих учёную степень и (или) учёное звание в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет (60%). Доля научно-педагогических работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы магистратуры в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет (10,0%).

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, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

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

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

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

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

Требования к организации и проведению научных исследований в рамках реализуемой ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, определены в соответствии с ФГОС ВО 3++. 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 № 08-21 от 15.07.2021	ОПОП	Внесена Рабочая Программа воспитания	
3	УС ДВФУ № 13-22 от 19.12.2022	УП; РПД	Аннулирована дисциплина «Симулятор»; Добавлены часы в дисциплину «Проектная деятельность»	
4.	УС №06-22 от 27.04.2022	УП, РПД	Изменено количество часов контактной работы	