



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

**АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ-ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Программа бакалавриата
43.03.03 Гостиничное дело

Наименование образовательной программы «Гостиничное дело»

Владивосток
2021

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства науки и образования Российской Федерации утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июля 2017 г. № 515.

Направленность ОПОП ориентирована на:

- область (области) профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников, на которую ориентирована программа;
- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Направленность программы определяет предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения ОПОП.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр.

Трудоемкость ОПОП по направлению подготовки составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Срок реализации образовательной программы 4 года

Цель ОПОП – подготовка выпускника-бакалавра, осознающего социальную значимость своей профессиональной деятельности, обладающего инновационным мышлением, владеющего цифровыми технологиями современной индустрии туризма, способного на основе универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, сформированных в процессе освоения образовательной программы, к их реализации в организационно-управленческой, сервисной и проектной деятельности

Задачами ОПОП является:

в области обучения

- 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:

формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, инициативности, организованности, трудолюбия, независимости, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, повышения общей культуры;

в области обучения:

- подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний, получение высшего профессионально профилированного (на уровне бакалавриата) образования, позволяющего выпускнику успешно

работать в избранной сфере деятельности, обладать ключевыми и предметно-специализированными компетенциями для профессионального выполнения работы по предоставлению гостиничных услуг, услуг питания, сервисных услуг, по продвижению и реализации указанных услуг.

Перечень профессиональных стандартов (при наличии):

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)

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)

Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым на рынке труда партнерами-работодателями, консультации с представителями отраслевого объединения – российский союз туристической индустрии.

ОПОП реализуется:

с частичным применением электронного обучения (далее – ЭО) и (или) с частичным применением дистанционных образовательных технологий; на государственном языке.

Специфические особенности ОПОП.

По оценкам экспертов отраслевые потребности в специалистах обеспечиваются лишь на 45%.

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 kills 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 деятельность», 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.

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.

- Подготовка высококвалифицированных кадров для предприятий основных секторов индустрии гостеприимства, становится важнейшим условием формирования современного высокоэффективного туристского комплекса и повышения вклада в экономику региона.

В процессе освоения образовательной программы студенты получают комплексные знания, что обеспечивает универсальность будущего выпускника.

Помимо овладения профессиональными компетенциями у студентов формируются умения и навыки работы с информацией (поиск, преобразование, применение в профессиональной деятельности) посредством освоения дисциплин «Основы цифровой грамотности», «Цифровая экономика».

Через Модуль проектной деятельности осуществляется проектный подход в обучении. Данный подход позволяет формировать креативные, коммуникативные, командные навыки, что востребовано в условиях нестабильного, постоянно меняющегося рынка. Выполнение проектов направлено на практическое применение современных методик и технологий организации деятельности предприятий сферы туризма.

Образовательная программа обеспечивает хорошую языковую подготовку. Студенты изучают два иностранных языка: обязательный английский (1-2 курсы) и один язык по выбору (китайский, корейский,

японский, французский, испанский). Второй иностранный язык изучается со 2-4 курс. Знание языков повышает возможности трудовой мобильности студентов.

В процессе обучения активно используются современные образовательные технологии: кейс-технологии, мастер-классы, бизнес-тренинги и др. Студенты имеют возможность приобретать профессиональные компетенции в рамках учебных туров и экскурсий.

Составная часть учебного процесса – это практики (учебная и производственная).

- Учебная практика.
- Ознакомительная практика. Способ проведения – стационарная. Форма проведения практики – рассредоточенная в соответствии с графиком учебного процесса практика реализуется в 4-ом семестре на 2 курсе. Местом проведения практики является Гостиничный комплекс ДВФУ
- проведения практики является Гостиничный комплекс ДВФУ.
- Производственные практики: сервисная практика; проектно-технологическая практика; организационно-управленческая практика; преддипломная практика. Практику студенты проходят на предприятия индустрии Приморского края и в регионах РФ, за рубежом.
- По окончании обучения выпускники могут работать на предприятиях индустрии гостеприимства, гостиничного и ресторанного сервиса, на рынке предоставления экскурсионных услуг, транспортного или анимационного обслуживания туристов. Открыть собственный бизнес.
- 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.
- ДВФУ формирует свою воспитательную систему в соответствии со своей спецификой, традициями, стратегическими приоритетами развития Дальнего Востока и миссией университета в Азиатско-Тихоокеанском регионе, мировом образовательном пространстве.

Руководитель образовательной программы

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Овчаренко', written in a cursive style.

Н.П. Овчаренко