



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

АННОТАЦИЯ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Программа бакалавриата
43.03.03 Гостиничное дело

Наименование образовательной программы «Гостиничное дело»

Владивосток
2023

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:

1. 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.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (услуги гостеприимства)	Организационно-управленческий	организация и координация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;	-гостиницы и другие средства размещения, -объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха,

		<p>-управление и стимулирование персонала гостиниц и других средств размещения;</p> <p>-организация системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей;</p> <p>-планирование, анализ и оценка результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей.</p>	<p>-объекты питания, досуга;</p> <p>-гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;</p> <p>-техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности;</p> <p>-нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям и другим средствам размещения на праве собственности или ином законном основании;</p> <p>-информационные ресурсы и системы, средства обеспечения компьютерных систем и технологий гостиничной деятельности;</p> <p>-нормативная правовая документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;</p> <p>-результаты интеллектуальной деятельности в гостиничной индустрии;</p> <p>-ассоциации и объединения, национальные и</p>
--	--	---	---

			международные организации, - профессиональные центры и объединения по подготовке, переподготовке и повышению квалификации кадров для гостиничной индустрии
--	--	--	---

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.

2. Тип (типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- организационно-управленческий;
- сервисный;
- проектный;

3. Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- гостиничный продукт;
- технологические процессы предоставления гостиничных услуг;
- потребители туристского рынка, их запросы, потребности и ключевые ценности;
- услуги гостиниц и иных средств размещения, организаций общественного питания, средства развлечения, экскурсионные, транспортные услуги;
- туристские организации и первичные трудовые коллективы организаций туристской индустрии;
- информационно-справочные материалы.

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр.

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 и гостеприимства, 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 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, социально-экономических, математических знаний и цифровых технологий, 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 турагентских, туроператорских и экскурсионных услуг, услуг по продвижению и реализации турпродукта.

Задачи профессиональной деятельности – освоение обучающимися технологии:

- формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта, включающего основные, дополнительные и сопутствующие услуги;
- проектирования программ обслуживания;
- обслуживания гостей;
- проведения исследований потребителей, их запросов, потребностей и ключевых ценностей;
- оформления технологической документации и информационных ресурсов;
- взаимодействия с соисполнителями туристских услуг;
- освоение цифровых технологий для повышения эффективности деятельности гостиничного предприятия
- 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;
- изучение и внедрение международного опыта в области индустрии гостеприимства.

Перечень профессиональных стандартов:

1. 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)
2. 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 – российская гостиничная ассоциация, российский союз туриндустрии.

ОПОП реализуется:

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

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», «Новотель» 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.

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», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности».

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 экскурсий, мастер классов.

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

Учебная практика. Ознакомительная практика.

Производственные практики: сервисная практика; проектно-технологическая практика; организационно-управленческая практика; преддипломная практика. Практику студенты проходят на предприятиях индустрии гостеприимства: Гостиничный комплекс ДВФУ, отель «Азимут Владивосток», отель «Лотте», Грант отель Владивосток, Арт-конгресс отель «Экватор», отель «Новотель» и другие средства размещения и питания.

По окончании обучения выпускники могут работать на предприятиях гостиничного и ресторанного сервиса, на рынке предоставления экскурсионных и туристских 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



Н.П. Овчаренко