



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
Программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело

Международное гостеприимство

Владивосток
2023

Основная профессиональная образовательная программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе образовательного стандарта:

Направленность ОПОП ориентирована на:

- области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, на которую ориентирована программа;

– 01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования, научных исследований в области туризма);

– 04 Культура и искусство (04.005 Экскурсовод (гид));

– 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сферах: оказания туристских и экскурсионных услуг населению и иных услуг, необходимых для организации и реализации путешествий, формирования и продвижения и реализации туристского продукта; деятельности объектов туристской индустрии и туристских сервисов; деятельности по проектированию, комплексному освоению и управления туристскими территориями; деятельности по проектированию, комплексному освоению и управлению туристскими территориями; деятельности по разработке и оценке проектов в сфере туризма; государственного регулирования и саморегулирования).

- *Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;*

- организационно- управленческой;

- проектной;

- научно-исследовательской.

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

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» для очной формы обучения составляет 120 зачетных единиц (60 зачетных единиц за учебный год).

Срок реализации образовательной программы – 2 года.

Цель ОПОП - развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, определяющих способность выпускника (магистра) к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования. Миссия ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело заключается в комплексной подготовке высококвалифицированного специалиста, ориентированного на организационно-управленческий, научно-исследовательский и производственно-технологический виды профессиональной деятельности в области индустрии гостеприимства, способного осуществлять профессиональную деятельность в современном информационном обществе; обладающего самостоятельностью в культуре мышления, обобщения, анализа и восприятия информации; толерантного в восприятии окружающей среды; способного принимать самостоятельные решения; использующего возможности новых технологий для достижения поставленных целей, основ научной деятельности.

Целями ОПОП ВО являются:

В области обучения целью ООП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело является:

- подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;

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

В области воспитания личности целью ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело является формирование социально-личностных качеств нравственности, общекультурных навыков и потребностей, способностей к социальной адаптации, творческой реализации своего потенциала, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Подготовка магистров по направлению 43.04.03 Гостиничное дело актуализируется развитием Владивостока, в целом Приморского края, Дальнего Востока в качестве делового, туристического, спортивного центра на востоке России, что влечет за собой расширение и совершенствование индустрии гостеприимства в регионе, подготовку персонала, ориентированного на обслуживание по мировым стандартам.

Задачами программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело магистерская программа «Международное гостеприимство» являются:

1. Подготовка нового поколения специалистов, имеющих инновационное мышление, способных создавать новые гостиничные услуги, продуктивно управлять и развивать отрасль.

2. Формирование глубоких знаний и профессиональных навыков в области индустрии гостеприимства, знание последних мировых достижений в отрасли; знание перспектив развития отрасли, современных средств вычислительной техники, методик проведения научных исследований,

проектных работ регионального уровня; стандартов и технических условий, регламентирующих гостиничную сферу.

3. Умение эффективно использовать навыки научно-исследовательской работы при разработке региональных программ развития индустрии гостеприимства, принимать оперативные и стратегические управленческие решения; прогнозировать тенденции развития гостиничного рынка и оперативно реагировать на возникшие изменения; умение моделировать и оптимизировать управленческие и технологические решения; анализировать научную и справочную литературу и источники всемирной сети интернет.

4. Овладение методами внедрения научного подхода к выбору и принятию управленческих решений при разработке и реализации услуг индустрии гостеприимства, организации работы коллектива исполнителей, принятия исполнительских решений при разбросе мнений и конфликте интересов, определения порядка выполнения работ, поиска оптимальных решений при разработке проектов уровня предприятия, города, региона с учетом требований качества, надежности и экономической целесообразности, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

5. Изучение теоретико-методологических основ развития гостиничного дела на современном этапе.

6. Изучение ресурсной базы и условий развития индустрии гостеприимства, основанных на принципах устойчивого развития туризма.

7. Выявление функционально-территориальных, административно-управленческих и организационно-хозяйственных особенностей развития гостиничного дела.

8. Анализ международных тенденций развития индустрии гостеприимства.

9. Анализ развития гостиничного дела в России, на Дальнем Востоке, в Приморском крае.

10. Анализ экономических механизмов функционирования гостиничных предприятий.

11. Разработка маркетинговых программ развития индустрии гостеприимства на региональном уровне.

12. Изучение и внедрение международного опыта в области индустрии гостеприимства.

13. Разработка стратегических планов развития отрасли в регионе.

14. Внедрение цифровых технологий в отрасль.

Выпускник, освоивший программу магистратуры с присвоением квалификации «магистр» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», готов решать следующие профессиональные задачи: проектные, организационно-управленческие, научно-исследовательские.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- организационно-управленческая,
- проектная,
- научно-исследовательская.

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)
3. Профессиональный стандарт «Экскурсовод (гид)», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 г. № 913н (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 1 февраля 2022 г., регистрационный № 67083).

4. Приказ Минтруда России от 05.09.2017 № 659н «Об утверждении профессионального стандарта “Работник по приему и размещению гостей”»

ОПОП реализуется самостоятельно, с частичным применением электронного обучения (далее ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее ДОТ), на государственном (русском) языке.

Специфические особенности ОПОП ВО.

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с утвержденной образовательной программой, включающей документы и материалы, обновляемые ежегодно с учетом изменения законодательства, развития образовательных технологий, науки и потребностей работодателей.

Специфика ОП заключается в формировании у учащихся клиентоориентированного подхода к потребителям услуг гостиничной индустрии. Другой особенностью является формирование инновационных гостиничных услуг, создаваемых на основе передовых информационных и телекоммуникационных технологий.

Магистратура по направлению 43.04.03 Гостиничное дело дает фундаментальные знания в сфере индустрии гостеприимства и сопутствующих наук, а также прикладные профессиональные навыки, концентрирует внимание на выбранной специализации, что способствует повышению конкурентоспособности выпускников магистратуры на рынке труда и в профессиональном сообществе в целом. Востребованность специалистов данного направления на современном рынке труда по данным экспертной оценки, проведенной на основе выборочного анкетирования руководителей туристских предприятий Приморского края и запроса в Агентства по туризму Приморского края составляет не менее 30-40 человек ежегодно.

Выбор дисциплин базовой части основан на требованиях работодателей в части знания иностранных языков для межличностных коммуникаций в бизнесе системного, сбалансированного и научно-обоснованного подхода к планированию, прогнозированию и проектированию в гостиничной сфере, умения экономически обоснованно формировать программы развития и эффективного конкурентоспособного функционирования предприятия.

Дисциплины обязательной части: Индустрия туризма и гостеприимства: теория и практика, Цифровой туризм и гостеприимство, направлены на формирование профессиональных компетенций с учетом запросов работодателей, а именно: обеспечение эффективного управления организацией, участие в организации функционировании систем государственного и муниципального управления, совершенствование управления в соответствии с тенденциями развития общества и государства.

Актуальность подготовки магистров в сфере гостиничного дела обусловлена возрастающей ролью индустрии гостеприимства в современном обществе. Востребованность магистров гостиничного дела чрезвычайно велика, т.к. в настоящее время в гостиничной и ресторанной отрасли Приморского края доля специалистов с профильным высшим образованием не превышает 20 %, а особенно не хватает управленцев среднего и высшего звена. С развитием внутреннего туризма, стали востребованы различные типы размещения, в том числе и загородные отели. Возникла необходимость в насыщении рынка труда необходимыми специалистами. Текучесть персонала в сфере гостеприимства РФ остается одной из самых высоких по сравнению с другими отраслями. По данным рекрутинговых порталов (superjob.ru, hh.ru), по итогам последних лет уровень текучести кадров в сегменте HoReCa составляет около 11 % (средний показатель по другим отраслям – 8 %). Показатель текучести, который считается нормальным – 3-5 % в год. При этом средний период закрытия вакансии на линейную должность составляет в

среднем две недели, а на менеджерскую (руководящую) позицию более трех недель. Ключевые компетенции, которые выделяют гостиницы в качестве требований к кандидатам: умение взаимодействовать с клиентом; умение взаимодействовать с коллективом; способность разрешать конфликтные ситуации; владение иностранными языками; стрессоустойчивость, ответственность.

Специфика данной ОП заключается в использовании оригинальных авторских подходов к преподаванию дисциплин обязательной части, в частности таких как "Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика", " Стратегическое планирование и прогнозирование гостиничного бизнеса", " Управленческая экономика", " Skills for Study in Economics and Management (Академические навыки в области экономики и менеджмента)".

Методические материалы, позволяющие реализовывать авторские подходы к преподаванию, отражены, например, в учебных пособиях авторов Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов «Организация гостиничного дела» и Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок «Технологии гостиничной деятельности», а также в монографиях и методических материалах кафедры, а также онлайн-курс «Менеджмент для менеджеров отелей», авторов Галенко Е.В., Овчаренко Н.П., Шумакова Е.В., Бережнова Е.И.

Дисциплины обязательной части необходимы и достаточны для формирования общекультурных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей: гостиниц города Владивостока: «Версаль», «Приморье», «Гавань», «Экватор», «Азимут Владивосток», многочисленных баз отдыха, санаториев и других, и участников современного рынка труда.

Дисциплины, формируемые участниками образовательных отношений " Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе", " Критическое и проектное мышление", "Технологии разработки и продвижения гостиничного продукта", " Коммуникации в туризме и гостеприимстве» и др. способствуют формированию профессиональных компетенций выпускника с

учетом запросов работодателей, требований современного рынка с учетом запросов работодателей: «Версаль», «Приморье», «Гавань», «Экватор», «Азимут Владивосток», «Новотель» скоро многочисленных баз отдыха, санаториев и других и требований современного рынка труда.

Дисциплины по выбору способствуют более глубокой специализации направления подготовки.

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

Мониторинг рынка труда показывает, что выпускники магистры 2022 г. трудоустроены по специальности в г. Владивостока и Приморском крае и за его пределами. Выпускники направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело востребованы на рынке труда г. Владивосток и Приморского края, и других регионов Дальнего Востока.

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, представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основы организации воспитательной деятельности на современном этапе развития университета.

Руководитель ОП



Н.П. Овчаренко

