



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования

«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме

Институт

Кафедра сервиса, строительства и дизайна

УТВЕРЖДАЮ



Директор филиала ФГБОУ ВО
«ВГУЭС» в г. Артеме

А.А. Власенко
А.А. Власенко

«07» 07 2016 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки

без профиля

Квалификация

Бакалавр

Программа прикладного бакалавриата

Форма обучения

очная

очно-заочная

Члены рабочей группы по разработке ОПОП: кандидат химических наук, доцент, Старичкова Н.В., кандидат исторических наук, доцент, Бурилова В.С., ст. преподаватель кафедры ССД Ким Т.М., ст. преподаватель кафедры ССД Морозова А.С.
степень, звание, фамилия, имя; отчество составителей


ОПОП рассмотрена и принята на заседании кафедры сервиса, строительства и дизайна
Протокол заседания кафедры
от «23» 06 2016 г. № 22

Заведующий кафедрой


А.А. Власенко
(подпись) (И.О. Фамилия)

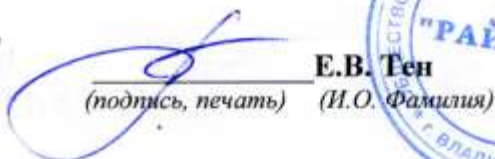
СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора филиала


О.И. Иванюга
(подпись) (И.О. Фамилия)

Рецензенты:

Заместитель директора ООО «Райтекс»,
г. Владивосток


Е.В. Тен
(подпись, печать) (И.О. Фамилия)


Руководитель службы по работе с сотрудниками
ООО «Гостиничный комплекс «Владивосток»,
г. Владивосток


М.В. Коваленко
(подпись, печать) (И.О. Фамилия)

Основная профессиональная образовательная программа 43.03.03 *Гостиничное дело* профиль подготовки – *без профиля* рассмотрена, обсуждена и одобрена Ученым советом филиала

Протокол от «30» 06 2016 г. № 9

Председатель Ученого совета филиала


А.А. Власенко
(подпись) (И.О. Фамилия)

Компоненты ОПОП

- 1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы
 - 1.1 Общие положения
 - 1.2 Характеристика основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2.1 Цель ОПОП
 - 1.2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы
 - 1.2.3 Формы обучения
 - 1.2.4 Срок получения образования
 - 1.2.5 Объем программы
 - 1.2.6 Образовательные технологии
 - 1.2.7 Квалификация, присваиваемая выпускникам
 - 1.2.8 Язык, на котором реализуется ОПОП
 - 1.2.9 Характеристика профессиональной деятельности выпускника
 - 1.2.9.1 Область профессиональной деятельности выпускника
 - 1.2.9.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника
 - 1.2.9.3 Виды профессиональной деятельности выпускника
 - 1.2.9.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника
 - 1.2.10 Планируемые результаты освоения ОПОП
 - 1.2.11 Структура ОПОП
 - 1.2.12 Требования к условиям реализации ОПОП
 - 1.2.12.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации программы
 - 1.2.12.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы
- 2 Компетентностная модель выпускника
- 3 Учебный план
- 4 Рабочие программы дисциплин, включая фонды оценочных средств
- 5 Программы практик, включая фонды оценочных средств
- 6 Программа государственной итоговой аттестации, включая фонды оценочных средств
- 7 Договоры о базах практик (договоры о комплексном сотрудничестве с организациями)

1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1.1 Общие положения

1.1.1 Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) бакалавриата, реализуемая филиалом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее – ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме) по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело, представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и утвержденный решением Ученого совета филиала.**

1.1.2 При разработке основной профессиональной образовательной программы использовались следующие нормативные документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержден приказом Минобрнауки России от 04.12.2015 № 1432;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержден приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утверждены Минобрнауки России от 22.01.2015 № ДЛ-01/05вн;

- Минимальные нормативы обеспеченности высших учебных заведений учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов, утверждены приказом Минобрнауки России от 11.04.2001 № 1623 (в ред. приказа Минобрнауки России от 23.04.2008 № 133);

- профессиональные стандарты: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (Зарегистрировано в Минюсте России 26 мая 2015 г. N 37395), 33.008 Руководитель предприятия питания (Зарегистрировано в Минюсте России 02 июня 2015 г. N 37510);

- нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ВГУЭС, утвержден приказом Минобрнауки России от 19.08.2015 № 882;

- Положение о филиале ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме;

- локальные нормативные акты ВГУЭС;

- локальные нормативные акты филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме.

1.2 Характеристика ОПОП

1.2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы 43.03.03 «Гостиничное дело» - развитие у студентов личностных качеств, формирование у них общекультурных и профессиональных компетенций, достаточных для развития в стране (регионе) эффективной индустрии гостеприимства, формирования современных подходов к созданию гостиничных комплексов на основе передовой производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности с целью удовлетворения потребностей отечественного и зарубежного рынка услуг гостеприимства.

1.2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы бакалавриата.

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

1.2.3 Формы обучения. Обучение по программе осуществляется в очной и очно-заочной форме обучения.

1.2.4 Срок получения образования по программе вне зависимости от применяемых образовательных технологий:

- в очной форме обучения - 4 года, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации;

- в очно-заочной форме обучения - 4 года 6 месяцев, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации;

- при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения;

- при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.2.5 Объем программы составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.).

Объем программы реализуемый за один учебный год составляет:

- в очной форме обучения - 60 з.е.;

- в очно-заочной форме обучения не может составлять более 75 з.ед.

Объем программы за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не более 75 з.е.

1.2.6 Образовательные технологии. При реализации ОПОП применяются частично электронное обучение, модульный принцип представления содержания ОПОП образовательные технологии.

1.2.7 Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании обучения по программе выпускникам присваивается квалификация бакалавр.

1.2.8 Язык, на котором реализуется ОПОП, - русский.

1.2.9 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

1.2.9.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает в себя формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

1.2.9.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

- потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;
организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;

- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;

- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;

- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;

- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;

- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;

- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;

- нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;

- результаты интеллектуальной деятельности;

- первичные трудовые коллективы.

1.2.9.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки **43.03.03 «Гостиничное дело»** готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

Основной вид – производственно-технологическая деятельность.

Дополнительные виды – проектная, организационно-управленческая деятельность, сервисная.

1.2.9.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с выбранным видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, выпускник должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;

формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;

разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;

оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;

организационно-управленческая деятельность:

организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;

планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;

координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

сервисная деятельность:

обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;

соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;

выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей;

соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;

проектная деятельность:

постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта; проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

проектирование инновационного гостиничного продукта.

1.2.10 Планируемые результаты освоения ОПОП

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции: **общекультурные:**

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

общефессиональные:

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);

способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

профессиональные:

производственно-технологическая деятельность:

готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

организационно-управленческая деятельность:

владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);

готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

сервисная деятельность:

готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);

готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);

готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8); проектная деятельность:

готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования (ПК-12);

готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13);

готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14).

1.2.11 Структура ОПОП

Структура программы соответствует требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки, что отражено в учебном плане.

1.2.12 Требования к условиям реализации ОПОП

1.2.12.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации программы

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 70%, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 70%, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников университета, деятельность которых связана с профилем реализуемой ОПОП (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата составляет не менее 10%, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

1.2.12.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, программы

Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме, реализующий основную образовательную программу по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории, специализированные лаборатории, компьютерные классы, лингафонные кабинеты.

Лекционные занятия проводятся в аудиториях, оснащенных мультимедийным оборудованием, что позволяет применять современные образовательные технологии. Для проведения практических и лабораторных занятий используются: специализированные лаборатории в соответствии с требованиями ФГОС: лаборатория «Организация и управление внутренним и международным туризмом» (аудитория с мультимедийным оборудованием) для проведения занятий по дисциплинам «Основы туризма и индустрии гостеприимства», «Краеведение», «Технология и организация операторских и агентских услуг», «Технология и организация экскурсионной и выставочной деятельности»;

лаборатория «Технологии гостиничного обслуживания» (аудитория с мультимедийным оборудованием, компьютерный класс и учебный гостиничный номер) для проведения занятий по дисциплине «Технология и организация гостиничных услуг»;

лаборатория «Организация и управление ресторанным сервисом» (аудитория с мультимедийным оборудованием, учебный бар с барной стойкой, учебный торговый зал столовой, учебный торговый зал кафе);

- компьютерные классы, оснащенные компьютерами с необходимым программным обеспечением: Adobe Photoshop CS5 - 25 ед.; Adobe Flash CS4 - 25 ед.; Corel Draw X4 - 25 ед.; Autodesk AutoCad - 100 ед.; Microsoft Office 2010 – 20 ед.; 1С: 8.3 – 20 ед., в том числе 1С: Отель; Visuol Basic – 20 ед.

Занятия по иностранному языку проводятся в лингафонных кабинетах.

Каждый студент на время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в библиотеке с выходом в интернет и доступом к электронным изданиям и информационным образовательным ресурсам в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

В библиотеке свободный доступ к следующим электронным ресурсам:

- **электронные библиотеки (ЭБС):**

- ЭБС Юрайт;

- ЭБС «Национальный цифровой ресурс "Рукопт"»;

- ЭБС «Университетская библиотека on-line».

Ко всем электронным библиотечным системам (ЭБС) возможен удаленный доступ.

Занятия по дисциплине «Физическая культура» проводятся в спортивном зале и на спортивном стадионе.

Учебный процесс по дисциплине «Прикладная физическая культура (виды спорта по выбору)» осуществляется в учебных группах общей физической подготовки и специальных медицинских группах, которые организуются в начале учебного года на каждом курсе.

Учебные занятия в учебных группах общей физической подготовки проводятся в спортивном зале с использованием необходимо набора специального спортивного инвентаря и оборудования.

Специальные медицинские группы формируются с учетом количества студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья по медицинским показаниям.

Учебные занятия для студентов специальных медицинских групп проводятся в спортивных залах, соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям, укомплектованных необходимым специальным оборудованием (тренажерами комплексного и локального воздействия) и спортивным инвентарем, необходимым для проведения занятий со студентами с ограниченными возможностями здоровья.

Состояние материальной базы удовлетворяет требованиям ФГОС в плане обеспечения на современном уровне подготовки бакалавров по данной ОПОП.

2 Компетентностная модель выпускника

Компетентностная модель выпускника, утвержденная на заседании выпускающей кафедры и подписанная заведующим кафедрой, является самостоятельным документом, составной частью ОПОП, и прилагается к ней.

3 Учебный план

Учебный план, состоящий из следующих структурных элементов: титульный лист, календарный учебный график, учебный план, таблица соответствия компетенций блокам и дисциплинам учебного плана, утверждается в соответствии с действующим локальным актом и прилагается к ОПОП.

4 Рабочие программы дисциплин, включая фонды оценочных средств

Рабочие программы для всех дисциплин (модулей) учебного плана, а также фонды оценочных средств по данным дисциплинам (модулям) разрабатываются кафедрами, за которыми закреплены

дисциплины, утверждаются и размещаются в соответствии с требованиями локального акта. Утвержденный вариант прилагается к ОПОП.

5 Программы практик, включая фонды оценочных средств

Программы практик, а также фонды оценочных средств по практикам разрабатываются, утверждаются и размещаются в соответствии с требованиями локального акта. Утвержденный вариант прилагается к ОПОП.

6 Программа государственной итоговой аттестации, включая фонды оценочных средств

Программа государственной итоговой аттестации, включая перечень тем выпускных квалификационных работ, а также фонды оценочных средств разрабатываются, утверждаются и размещаются в соответствии с требованиями локального акта. Утвержденный вариант прилагается к ОПОП.

7 Договоры о базах практик (договоры о комплексном сотрудничестве с организациями)

К ОПОП прилагаются договоры о комплексном сотрудничестве с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым студентами в рамках ОПОП.