



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

*Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса*

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ВГУЭС

Т.В. Терентьева

«21» 06 2016



## 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*

Владивосток 2016

Члены рабочей группы  
по разработке ОПОП:

Канд. эконом. наук, Гомилевская Г.И.

Канд. истор. наук, Ходова С.С.


(степень, звание, фамилия, имя, отчество  
составителей)

ОПОП рассмотрена и принята на заседании кафедры Туризма и гостинично-ресторанного  
бизнеса

Протокол заседания кафедры

от «26» апреля 20 16 г. № 8

Заведующий кафедрой

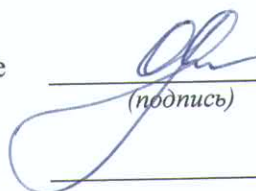
  
(подпись)

**Г.А. Гомилевская**

(И.О. Фамилия)

**СОГЛАСОВАНО:**

Проректор по учебной и воспитательной работе

  
(подпись)

**О.О. Мартыненко**

(И.О. Фамилия)

Рецензенты:

Заместитель директора по развитию комплекса  
отдыха «Маяк»


  
(подпись, печать)

**Е.А. Шарошенко**

(И.О. Фамилия)

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



  
(подпись, печать)

**М.В. Коваленко**

(И.О. Фамилия)

Основная профессиональная образовательная программа 43.03.03 Гостиничное дело  
профиль подготовки - без профиля рассмотрена, обсуждена и одобрена Ученым советом ВГУЭС

Протокол от «16» июня 20 16 г. № 9

## 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 федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (далее – ВГУЭС) 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 университета.

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;

- Минимальных 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;

- локальные нормативные акты ВГУЭС.

## 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 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;

- 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.;

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).

**общепрофессиональные:**

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 91,7%, 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 71%, 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 14,6%, что *соответствует* требованиям ФГОС ВО.

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

ВГУЭС, 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 ресторана);

- компьютерные классы, оснащенные компьютерами с необходимым программным обеспечением. Программа Audit Expert 4 Tutorial (сетевая программа для Вузов на 5 учебных мест) предназначена для оценки финансового состояния и мониторинга на основе финансовой и управленческой отчетности; программа «Project Expert» используют прикладной проект по разработке финансового плана организационного проекта; программа Marketing Analytic Standard, «Да-система» позволяет проводить целый комплекс маркетинговых, социологических и статистических исследований по дисциплинам «Туристский и гостинично-ресторанный маркетинг», «Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме», «Бизнес-планирование в туризме и индустрии гостеприимства».

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):** Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ); ЭБС Юрайт; ЭБС «Национальный цифровой ресурс "Рукопт"»; ЭБС «Университетская библиотека on-line»; ЭБС Znanium.com; ЭБС IPRbooks;

- **универсальные базы данных (УБД):** УБД East View Information Services «Статистика России и СНГ» (периодические издания); УБД East View Information Services «Издания по общественным и гуманитарным наукам» (периодические издания); УБД East View Information Services «Официальные издания органов государственной власти РФ» (периодические издания);

- **базы данных (БД):** БД НЭБ на платформе E-LIBRARY (периодические издания).

Для чтения печатных текстов слепыми и слабовидящими в читальном зале библиотеки установлено мобильное портативное устройство «Pearl». Данное оборудование позволяет преобразовывать любой печатный текст в звук.

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

Для студентов созданы условия для занятий физической культурой и спортом на базе спорткомплекса «Чемпион ВГУЭС».

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 на базе спорткомплекса «Чемпион ВГУЭС» с использованием необходимого 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, необходимыми 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 ООП.*

## **2 Компетентностная модель выпускника**

Компетентностная модель выпускника, утвержденная на заседании выпускающей ка-



федры 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, формируется из ИС «Управление учебным процессом» на каждую форму обучения и на каждый год набора, распечатывается через Систему отчетов ВГУЭС (отчет «Календарный график и план для ОПОП»), 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.