



**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

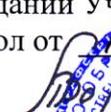
Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования

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

*Кафедра гуманитарных и искусствоведческих дисциплин*

**УТВЕРЖДЕНА**

на заседании Учёного Совета ВГУЭС  
протокол от 14.08.2018 № 9

Ректор  Т.В. Терентева



**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**

Находка 2018

Члены рабочей группы по  
разработке ОПОП

ст. преподаватель кафедры ГИД – Соломонова Л.В.,  
ст. преподаватель кафедры ГИД – Нарута Я.С.

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

ОПОП рассмотрена и принята на заседании кафедры *Гуманитарных и искусствоведческих дисциплин*

Протокол заседания кафедры  
от « 28 » 04 2018 г. № 9

Заведующий кафедрой



**М.Ю. Дикусарова**

*(подпись)*

*(И.О. Фамилия)*

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического отдела



**Ю.С. Чистюхина**

*(подпись)*

*(И.О. Фамилия)*

Рецензенты:

Генеральный директор  
гостинично-ресторанного комплекса  
ООО «АНТАЛИЯ»



А.Г. Лапицкая

Генеральный директор  
ООО «ВИКТОРИЯ»



Д.А. Бондарь



Основная профессиональная образовательная программа 43.03.03 Гостиничное дело рассмотрена, обсуждена и одобрена Учёным советом филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Находке

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Утверждение изменений в ОПОП ВО для реализации в 201\_ - 201\_ учебном году

ОПОП ВО пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 201\_ -201\_ учебном году Учёным советом филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г Находке

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Утверждение изменений в ОПОП ВО для реализации в 201\_ - 201\_ учебном году

ОПОП ВО пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 201\_ -201\_ учебном году Учёным советом филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г Находке

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Утверждение изменений в ОПОП ВО для реализации в 201\_ -201\_ учебном году

ОПОП ВО пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 201\_ -201\_ учебном году Учёным советом филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г Находке

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

## Компоненты ОПОП

1	Общая характеристика основной образовательной программы	5
1.1	Общие положения	5
1.2	Характеристика основной профессиональной образовательной программы	5
1.2.1	Цель ОПОП	5
1.2.2	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы	5
1.2.3	Формы обучения	6
1.2.4	Срок получения образования	6
1.2.5	Объем программы	6
1.2.6	Образовательные технологии	6
1.2.7	Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
1.2.8	Язык, на котором реализуется ОПОП	6
1.2.9	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
1.2.9.1	Область профессиональной деятельности выпускника	6
1.2.9.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
1.2.9.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	7
1.2.9.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
1.2.10	Планируемые результаты освоения ОПОП	8
1.2.11	Структура ОПОП	9
1.2.12	Требования к условиям реализации ОПОП	9
1.2.12.1	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации программы	9
1.2.12.2	Требования к материально-техническому и учебно-методологическому обеспечению программы	9
2	Компетентностная модель выпускника	11
3	Учебный план	12
4	Рабочие программы дисциплин, включая фонды оценочных средств	12
5	Программа практик, включая фонды оценочных средств	12
6	Программа государственной итоговой аттестации, включая фонды оценочных средств	12
7	Договоры о базах практик (договоры о комплексном сотрудничестве с организациями)	12
8	Другие методические материалы по дисциплинам	12

# **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 профессионального образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Находке (далее – филиал) по основной профессиональной образовательной программе 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 основной профессиональной образовательной программе 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 основной профессиональной образовательной программе 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015 г. № 1432;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301;

- 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 области, 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 02 июня 2015 г. № 37510);

- нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

- Устав ВГУЭС, утвержден приказом Минобрнауки России от 24.08.2015 г. № 882;

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

- Локальные нормативные акты ВГУЭС.

## **1.2 Характеристика ОПОП**

**1.2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы** по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело – формирование общекультурных и профессиональных компетенций, достаточных для формирования 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 по 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 учебному 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:

- по 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 применяется электронная информационно-образовательная среда вуза.

**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 по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», включает в себя формирование на основе регламентов процесса обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

**1.2.9.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

- Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:
  - потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;
  - организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
  - гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты 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 основной профессиональной образовательной программе 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**

Бакалавр по основной профессиональной образовательной программе 43.03.03 «Гостиничное дело» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

*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;

*проектная деятельность:*

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

*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 в соответствии с требованиями потребителя;
- координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;
- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения, организация работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

*сервисная деятельность:*

- обеспечение качества обслуживания и 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 в соответствии с требованиями потребителя;
- соблюдение персоналом гостиниц и других средств размещения кодекса профессиональной этики.

#### **1.2.10 Планируемые результаты освоения ОПОП**

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

*общекультурные компетенции:*

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 компетенции:*

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 компетенции:*

*производственно-технологическая деятельность:*

готовностью к применению современных технологий для формирования и представления 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);

*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);

*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);

### **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**

Реализация данной ОПОП бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Анализ качественного состава научно-педагогических кадров по обследуемой ОПОП показал следующее:

- 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 бакалавриата - 90%;

- 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 бакалавриата: 70 %, что соответствует требованиям ФГОС (не менее 70%);

- доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата – 10%, что соответствует требованиям ФГОС (не менее 10%).

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 «Гостиничное дело» полностью обеспечена соответствующими учебно-методическими материалами по всем дисциплинам (модулям), что отражается в рабочих учебных программах. Для эффективной работы филиала разработан и функциони-

рует web-сайт на [nfvvsu@nakhodka.vvsu.ru](mailto:nfvvsu@nakhodka.vvsu.ru). Существующая локальная сеть обеспечивает поддержку учебного процесса на всех этапах его подготовки, предоставляя студентам и преподавателям доступ к различным информационным ресурсам: поисковые системы, электронные носители информации. Обеспечивает web/war-доступ к расписанию занятий в филиале. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся. В филиале функционирует и успешно развивается электронная библиотека. Это распределенная информационная система, позволяющая надежно накапливать, сохранять и эффективно использовать разнообразные коллекции электронных изданий и документов, доступные в удобном для пользователей виде через глобальные сети передачи данных. Электронная библиотека как часть библиотеки филиала и представляет собой комплекс разнородных электронных массивов информации и электронных средств доступа, обеспечивает оперативное информационное и библиотечное обслуживание студентов, преподавателей и сотрудников университета, предоставляет пользователям доступ к электронным информационным ресурсам. Перечень ресурсов отражен в таблице 1.

Таблица 1 – Электронные полнотекстовые документы и электронно-библиотечные системы

№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1	ЭБС «ЮРАЙТ»	В Библиотеке сконцентрированы важнейшие образовательные ресурсы гуманитарного профиля, художественная и научная литература, справочники, словари, энциклопедии, иллюстрированные издания по искусству на немецком, английском и русском языках	<a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>
2	ЭБС Лань	Это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг ведущих издательств учебной и научной литературы (в том числе университетских издательств), так и электронные версии периодических изданий по различным областям знаний	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
3	ЭБС электронная библиотека Издательского дома Гребенникова	Электронная библиотека Grebennikon имеет удобный рубрикатор по 250 темам, подробные аннотации к статьям, обладает возможностью поиска статей по авторам, названию и ключевым словам	<a href="https://grebennikon.ru">https://grebennikon.ru</a>
4	ЭБС научная электронная библиотека eLibrary	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 26 млн. научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе	<a href="https://elibrary.ru">https://elibrary.ru</a>

Наличие мест и площадей в читальном зале обеспечивают в достаточной мере работу студентов над выполнением всех видов самостоятельных работ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет через систему Wi-Fi в рам-

ках локальной сети филиала. Электронная информационно-образовательная среда и электронная библиотека филиала обеспечивают одновременный доступ всем обучающимся по образовательной программе (требования ФГОС – не менее 25 процентов обучающихся).

Для организации учебно-воспитательного процесса по данной ОПОП ВО Филиал располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Материально-техническое обеспечение включает:

- специально оборудованные мультимедийными демонстрационными комплексами лекционные аудитории;
- аудитории для проведения занятий семинарского типа;
- компьютерные классы с выходом в Интернет;
- аудитории для выполнения научно-исследовательской работы (курсового проектирования);
- аудитории для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет»;
- библиотека;
- специальные помещений для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования и др.

Оснащенность учебно-лабораторным оборудованием достаточная.

Филиал обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы Филиала объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальных залах к справочной и научной 15 литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение Windows XP with Service Pack 3 (лицензионная версия), Microsoft Office 2007(лицензионная версия), IE8, Project Expert(учебная, лицензионная версия), 1С: Предприятие 8.2 (учебная, лицензионная версия), 1С: Предприятие 7.7 (учебная версия), Консультант плюс (сетевая версия), Кодекс (сетевая версия), SQL Server-client, Delphi studio 7, Visual Studio 6.0, Turbo Pascal, Qbasic, WinRar 3.8, Kaspersky Endpoint 8.0, Tester 75, Bpwin, ErWin, Statistica 6, Delta(Никсдорф), Acrobat Reader 10.0, Инфин-Управление, 3dsMax 10.0(лицензия), Adobe Photoshop CS3(лицензия), CorelDRAW Graphics Suite X3(лицензия), и т.д. для решения управленческих и учебных задач., Консультант Плюс, 1С:Предприятие 8.3.

Каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе или читальном зале библиотеки с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Доступ студентов к сети Интернет составляет не менее 100 часов на человека в год. Для студентов предоставляются места в общежитии. Питание учащихся организуется в кафе учебного корпуса. Медицинское обслуживание обеспечивается на основании договора на медицинское обслуживание.

Учебный корпус филиала оснащен и оформлен в соответствии с единой политикой управления материальной базой и инфраструктурой вуза, главные приоритеты которой – обеспечение безопасность и комфорт, повышение эффективности затрат на содержание инфраструктуры. Для создания безопасных условия работы и учебы для персонала и студентов в филиале создана система видеонаблюдения, включающая оборудование регистрации видео потоков.

## **2 Компетентностная модель выпускника**

Результаты освоения ОПОП – компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения ОПОП, отражены в компетентностной модели выпускника (далее – КМВ) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

### **3 Учебный план**

Учебный план, состоит из следующих структурных элементов: титульный лист, календарный учебный график, учебный план, таблица соответствия компетенций блокам и дисциплинам учебного плана.

### **4 Рабочие программы дисциплин, включая фонды оценочных средств**

Рабочие программы для всех дисциплин учебного плана, а также фонды оценочных средств по данным дисциплинам (профессиональным модулям) составляются преподавателями, за которыми закреплены дисциплины. 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 итоговой (государственной итоговой) аттестации, включая перечень тем выпускных квалификационных работ, а также фонды оценочных средств, разрабатывается, утверждается и размещается в соответствии с требованиями локального акта. Утвержденный вариант прилагается к ОПОП. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии со стандартом ВГУЭС СК-СТО-ПО-04-1.112-2016 «Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (программам бакалавриата, магистратуры)».

### **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.

### **8 Другие методические материалы по дисциплинам**

К ОПОП прилагаются учебно-методические материалы, разработанные по дисциплинам учебного плана.