

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТА – ПРЕДСТАВИТЕЛЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ НА ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ

43.03.02 «Туризм»

профиль подготовки «Гостинично-ресторанный бизнес»

форма обучения: очная

нормативный срок освоения ОПОП по очной форме – 4 года

Эксперт – Шарошенко Е.А., заместитель директора по развитию ООО «Комплекс отдыха «Маяк», проанализировав основную образовательную программу по направлению 43.03.02 «Туризм» профиль подготовки «Гостинично-ресторанный бизнес», реализуемую в ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» пришел к следующим выводам.

Комплект документов основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» профиль подготовки «Гостинично-ресторанный бизнес» представлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 08 июня 2017 г. № 516.

ОПОП ВО учитывает потребности регионального рынка труда, а также профессиональных стандартов: 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 282н; 33.008 «Руководитель предприятия питания» утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 281н).

ОПОП ВО содержит необходимые элементы, обосновывающие условия ее реализации и включает в себя общие положения: характеристику основной профессиональной образовательной программы; характеристику профессиональной деятельности выпускника; планируемые результаты освоения образовательной программы; документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса (компетентностную модель выпускника, учебный план и календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации, включая оценочные средства, методические материалы, разработанные для обеспечения образовательного процесса); условия реализации ОПОП (общесистемные условия реализации, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение, кадровое обеспечение, финансовые условия реализации, механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе).

Компетентностная модель выпускника разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессиональных стандартов, а также, с учетом пожеланий работодателей.

Структура ОПОП отражает типы практик и необходимые условия ее проведения, направленность практик на обеспечение универсальных и профессиональных компетенций.

В содержании программы соблюдены требования в отношении проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение, отраженное в ОПОП ВО, представлено совокупностью взаимодополняющих элементов, необходимых для поддержания высокого качества учебного процесса.

Для реализации ОПОП создана необходимая материальная база - для проведения практических и лабораторных занятий используются специализированные лаборатории в соответствии с требованиями ФГОС ВО (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа; учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа,

курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; лингафонный кабинет; компьютерные классы; помещения для самостоятельной работы обучающихся). Все аудитории оснащены необходимым оборудованием, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГУЭС. На компьютерах, включенных в единую локальную сеть, установлено необходимое лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение (ПО), в том числе отечественного производства.

Реализация ОПОП ВО обеспечивается педагогическими кадрами: ведущими научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) составляют не менее 70 процентов; являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) составляет не менее 10 процентов и имеющие ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) составляет не менее 60 процентов от численности педагогических работников ВГУЭС, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях.

#### **Заключение:**

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» профиль подготовки «Гостинично-ресторанный бизнес» полностью соответствует федеральным государственным требованиям к ее структуре. Содержание основной образовательной программы полностью отражает ее цель - развитие у студентов личностных качеств, формирование у них универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, достаточных для подготовки выпускников к профессиональной деятельности на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса, на основе практико-ориентированного организационно-управленческого и технологического подходов, удовлетворяющих потребности туристского рынка. ОПОП разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, профессиональных стандартов по основным типам задач профессиональной деятельности (организационно-управленческий; технологический; сервисный), запросам профессиональной среды на специалистов в сфере туризма и индустрии гостеприимства соответствующей квалификации, востребованных на отечественном и международном рынке труда с учетом требований современного времени.

Рецензент  
Заместитель директора по развитию  
ООО «Комплекс отдыха «Маяк»



Е.А. Шарощенко