

## ОТЗЫВ

### НА ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

квалификации выпускника «Бакалавр»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: гостиничная деятельность

Уровень: бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 4 года

Рецензируемая Основная профессиональная программа по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, квалификация (степень) бакалавр (профиль «Гостиничная деятельность») представляет собой систему документов, разработанную на базе Самостоятельно устанавливаемого образовательного стандарта высшего образования Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Пермский государственный национальный исследовательский университет» (далее – СУОС ВО ПГНИУ) с учетом требований рынка и требований к профессиональной подготовке будущих работников гостиничной сферы.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) регламентирует цели, планируемые результаты обучения по каждой дисциплине с освоением универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, разработанное содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению.

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений. Все дисциплины имеют аннотированные рабочие программы, в которых формируются универсальные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата. Также ОПОП включает в себя программы учебной и производственной практик, тематику курсовых работ, а также календарный

учебный план и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Освоение универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций для достижения соответствующих индикаторов актуально сегодня для современного специалиста, поскольку способны выработать у него необходимые знания, умения и навыки, важные в организационной, управленческой, исследовательской работе на основе анализа, выявления причинно – следственных связей, логического мышления, что требуется в современных организациях для управлений персоналом, принятия важных управленческих решений, разработки бизнес - процессов и предвидения ситуации на рынке, для своевременной подготовки к быстроменяющимся условиям на рынке труда, информационных технологий, в финансовом секторе, потребительском сегменте и т.д.

Следует отметить, что ОПОП содержит в себе те категории компетенций, которые вырабатывают у современного специалиста умения системного мышления, развитие коммуникативных навыков, эмоционального интеллекта, способности к коллективной работе и самоорганизации, что, несомненно, важно при управлении предприятием.

Разработанная ОПОП имеет высокий уровень обеспеченности программной и учебно – методической документации. Большое внимание уделено практической подготовке выпускников за счет организации практик, направленных на знакомство с гостиничным предприятиями и сервисной деятельностью, по получению первичных навыков исследовательской работы, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в сфере маркетинга и взаимоотношений с потребителями. Эти знания, навыки и умения необходимы для практической работы руководителя, они в профессиональные стандарты, которым должен соответствовать работник гостиничной сферы, а также обеспечивают конкурентоспособность самого выпускника на рынке труда и в дальнейшем влияет на эффективность выполнения управленческих функций на предприятии.

В качестве конкурентных преимуществ рецензируемой ОПОП следует отметить:

1. Актуальность (соответствует современным требованиям рынка гостиничных услуг, с учетом стратегии развития туризма в РФ);
2. Привлечение для реализации ОПОП опытного профессорско-преподавательского состава, а также руководителей-практиков гостиничного, туристического и ресторанного бизнеса и т.д.);
3. Учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла;
4. Практикоориентированность ОПОП;
5. Направленность и использование в учебном процессе технологических новации и современных программных продуктов на основе искусственного интеллекта.

Таким образом, образовательный процесс студентов – бакалавров максимально приближен к условиям их будущей профессиональной деятельности, отражает все требования рынка, результат подготовки будущих специалистов способен соответствовать качественным характеристикам требованиям работодателей, как в коммерческих предприятиях, так и в государственных структурах, содействовать удовлетворению потребностей общества в целом, содействовать формированию конкурентоспособного гостиничного и туристического продукта, а также повышению российского высшего образования.

Рецензируемая ОПОП по указанному профилю соответствует современным требованиям к бакалавру гостиничная деятельность, учитывает региональные особенности, соответствует требованиям СУОС ВО ПГНИУ и может быть использована для обучения студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность».

Директор АО «Отель Прикамье»



И.Г.Овчинникова