

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде комплекта документов, а именно: общей характеристики ОПОП, планируемых результатов освоения ОПОП, условий реализации ОПОП, структуры и содержания ОПОП (учебный план, календарный учебный график, учебно-методическое обеспечение ОПОП, оценочные материалы), особенностями организации и реализации ОПОП для инвалидов и лиц с ОВЗ, программы по воспитательной работе.

ОПОП разработана на основе следующей нормативно-правовой базы, а именно:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012-ФЗ (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2023);

2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. № 245;

3. нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021);

5. Устав ФГОУ ВО «Луганский государственный университет имени Владимира Даля»;

6. локальные нормативные акты ФГОУ ВО «Луганский государственный университет имени Владимира Даля»;

7. Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничным комплексом / сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395); профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

Рецензируемой ОПОП определены: квалификация - бакалавр, присваиваемая выпускникам направленность образовательной программы – «Гостиничная деятельность», объем программы – 240 зач. ед.

В общей характеристике ОПОП указаны:

формы обучения по программе – очная / заочная; срок получения образования по программе – 4 года (очная форма обучения), 4 года и 6 месяцев (заочная форма обучения).

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу *бакалавриата*, могут осуществлять профессиональную деятельность, в соответствии с п. 1.11 Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021), включает:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В ОПОП представлен полный перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник, определены индикаторы достижения компетенций, планируемые результаты освоения ОПОП.

В документы определены организационно-педагогические условия реализации программы реализации ОПОП.

Структура ОПОП отражена в учебном плане, соответствует требованиям ФГОС и включает следующие блоки: Блок 1 «Дисциплины», Блок 2 «Практики», Блок «Государственная итоговая аттестация».

В рамках ОПОП выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений. К обязательной части ОПОП относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, профессиональных компетенций в соответствии с матрицей формирования компетенций. Объем обязательной части без учета объема ГИА составляет 46,7% общего объема программы. В часть программы, формируемую участниками образовательных отношений, входят элективы в объеме 17 з.ед. и 2 факультатива в объеме 72 з.ед.

Дисциплины и практики учебного плана по рецензируемой ОПОП формируют весь необходимый перечень компетенций, предусмотренных соответствующим ФГОС ВО (43.03.03 «Гостиничное дело» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021).

Включенные в учебный план дисциплины позволяют сформировать у обучающихся востребованные современным рынком знания, умения. Перечень практик учебного плана сформирован с учетом требований работодателей, отражает направленность программы на формирование практических навыков.

Структура плана в целом логична и последовательна.

Оценка рабочих программ дисциплин и программ практик позволяет сделать вывод, что их содержание соответствует компетентностной модели выпускника по программе магистратуры. Содержание рабочих программ дисциплин, программ практик наглядно демонстрирует использование следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать

в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

Рабочими программами дисциплин предусмотрен достаточный объем контактной работы при проведении учебных занятий.

Разработанная ОПОП предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся в виде практики, а именно:

учебная (ознакомительная) практика - 4 недели во 2 семестре,

производственная (сервисная) практика - 4 недели в 4 семестре.

производственная (организационно-управленческая) практика - 4 недели в 6 семестре.

производственная (проектно-технологическая) практика - 4 недели в 7 семестре.

производственная (преддипломная) практика - 4 недели в 8 семестре.

Содержание программ практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки обучающихся.

Анализ рабочих программ дисциплин и практик показал, что при реализации программы используются разнообразные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля успеваемости: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты; примерная тематика курсовых работ, рефератов, тем НИР.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учитывается взаимосвязь знаний, умений, навыков, позволяющих установить качество сформированных компетенций по определенным видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Рецензируемая ОПОП имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документации, материально-технической базы.

В качестве сильных сторон рецензируемой ОПОП стоит отметить: актуальность ОПОП; привлечение для реализации ОПОП опытных профессорско-преподавательского кадров установленного качественного состава; учет требований работодателей при формировании ОПОП, учебно-методических материалов; выбор актуальных для региона видов деятельности; углубленное изучение отдельных областей знаний; практикоориентированность ОПОП.

В целом, рецензируемая ОПОП отвечает основным требованиям ФГОС и способствует формированию всего спектра компетенций по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность».

Рецензент



(должность)



(подпись)



(ФИО)