

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования - программу магистратуры направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», магистерская программа «Управление гостиничным хозяйством»

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) 43.04.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558, с изменениями и дополнениями от 17.06.2021);
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 «Специалист по организации и предоставлению туристских услуг».

Рецензируемой ОПОП определены: квалификация - магистр, присваиваемая выпускникам направленность образовательной программы «Управление гостиничным хозяйством», объем программы - 120 зач. ед.

В общей характеристике ОПОП указаны: формы обучения по программе - очная / заочная; срок получения образования по программе - 2 года (очная форма обучения), 2 года и 6 месяцев (заочная форма обучения).

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу *магистратуры*, могут осуществлять профессиональную деятельность, в соответствии с п. 1.11 Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 «Гостиничное дело» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558,

с изменениями и дополнениями от 17.06.2021), включает:

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

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

Структура ОПОП отражена в учебном плане, соответствует требованиям ФГОС.

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.

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.

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 43.04.03 «Гостиничное дело», магистерская программа «Управление гостиничным хозяйством».

Рецензент

Индивидуальный предприниматель
(Турагенство Sun Azure)



О.В. Вдовиченко