

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

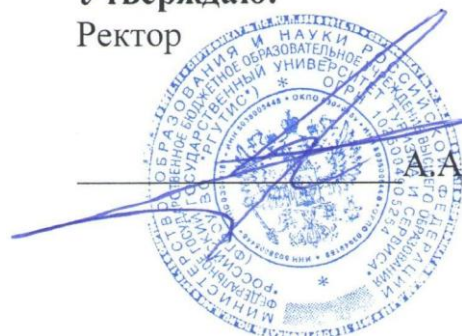
Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО

Протокол № 12 от «29» июня 2019 г.

Утверждаю:

Ректор



А.А. Федулин

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования -
программа бакалавриата**

по направлению подготовки: *43.03.03 Гостиничный дело*
направленность (профиль): *Гостиничный бизнес*

Квалификация:

Бакалавр

год начала подготовки: 2019

Директор ОПОП:

к.п.н., доцент Скабеева Л.И.

Представитель работодателей



Генеральный директор ООО «Лекко»

Шевченко А.Г.

Утверждено на заседании Совета Высшей школы туризма и гостеприимства
Протокол № 7 26 июня 2019 г.

Директор Высшей школы туризма и
гостеприимства

Бушуева И.В.

Оглавление

1.	Общая характеристика основной образовательной программы	3
1.1.	Квалификация, присваиваемая выпускникам	3
1.2.	Область и сферы, типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники	3
1.3.	Направленность (профиль) образовательной программы	3
1.4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы	4
1.5.	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы	5
1.6.	Матрица компетенций Требования к результатам освоения основной образовательной программы высшего образования	6
2.	Учебный план	
3.	Календарный учебный график	

1. Общая характеристика основной образовательной программы

1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, реализуемая ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», разработана с учетом потребностей рынка труда, гостиничной индустрии, научно-исследовательского и материально-технического ресурса образовательной организации, требований федеральных органов исполнительной власти на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

Главной целью реализации вузовской ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Нормативный срок освоения ООП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат):

- очная форма обучения, включая последиplomный отпуск – 4 года;
- заочная форма обучения, включая последиplomный отпуск – 4 года 6 месяцев.

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) в зачетных единицах составляет 240 з.е. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, учебной, производственной и производственной (преддипломной) практик и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

Предшествующий уровень образования абитуриента для освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) – среднее (полное) общее образование или среднее профессиональное образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Квалификация, присваиваемая выпускникам – бакалавр.

Настоящая ОПОП ВО регламентирует ожидаемые результаты, содержание и условия реализации образовательного процесса, а также оценку качества подготовки выпускников по направлению подготовки «Гостиничное дело» направленности «Гостиничный бизнес».

Язык образования: русский.

1.2. Область и сферы, типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

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);

Сфера прикладных исследований.

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 рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач

профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- технологический;
- проектный;
- сервисный;
- исследовательский.

1.3. Направленность (профиль) образовательной программы

- В соответствии с направленностью (профилем) образовательной деятельности вуза профилем ОПОП ВО по направлению подготовки бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело является «Гостиничный бизнес». Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углублённого образования, позволяющего ему успешно работать в сфере гостеприимства и общественного питания.

1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, прошедшей подготовку по ОПОП ВО «Гостиничное дело» с квалификацией (степенью) «бакалавр», в соответствии с требованиями ФГОС ВО должен обладать следующими компетенциями.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (УК):
Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать *следующими универсальными компетенциями (УК):*

Системное и критическое мышление.

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

Разработка и реализация проектов.

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

Командная работа и лидерство.

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других чле-

нов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

Коммуникация.

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах).

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

Межкультурное взаимодействие.

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение).

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Безопасность жизнедеятельности.

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечению устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

УК-8.3. Готов выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасно-

сти на рабочем месте.

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность.

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

УК-9.2. Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления финансами, контролирует возможные экономические и финансовые риски.

Гражданская позиция.

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;

УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению, содействует его пресечению;

УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (ОПК):

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ОПК):

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов;

ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий;

ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;

ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;

ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;

ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (ПКО):

Организационно-управленческая деятельность

ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;

ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;

ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприим-

ства и общественного питания.

Технологическая деятельность

ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Проектная деятельность

ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности;

ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

Сервисная деятельность

ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса.

ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности;

ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;

ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

Исследовательская деятельность

ПКО-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.

ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;

ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

Компетенции вариативной части учебного плана – профессиональные компетенции, установленные вузом ПК УВ:

ПК УВ – 1. Способен проектировать новые гостиничные продукты.

ПК УВ – 1.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

ПК УВ – 1.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК УВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

ПКУВ – 2. Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.

ПКУВ – 2.1. Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;

ПКУВ – 2.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;

ПКУВ – 2.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.

ПКУВ – 3. Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.

ПКУВ – 3.1. Проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия;

ПКУВ – 3.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику;

ПКУВ – 3.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

ПКУВ – 4. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.

ПКУВ – 4.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований;

ПКУВ – 4.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

ПКУВ – 4.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

Профессиональные компетенции ПКУВ-1-ПКУВ-4, установленные программой бакалавриата, определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями и их объединениями, в которой востребованы выпускники программы.

1.5.Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы:

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 50% от общего количества от общего количества научно-педагогических работников.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе степень, присваиваемую за рубежом), документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять 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, должна составлять не менее 10%.

1.6. Матрица компетенций

Требования к результатам освоения основной образовательной программы высшего образования

– программы бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): «Гостиничный бизнес».

Квалификация: бакалавр

Виды деятельности: организационно-управленческий, технологический, проектный, сервисный, исследовательский.

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Универсальные компетенции (УК)									
		Код компетенции									
		УК 1	УК 2	УК 3	УК 4	УК 5	УК 6	УК 7	УК 8	УК-9	УК-10
		Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Блок 1											
Б1.0 Обязательная часть											
Б1.0.1	История (история России, всеобщая история)	+				+					
		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3				УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3					

Б1.О.2	Философия		+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3				+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3				
Б1.О.3	Иностранный язык				+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О.4	Физическая культура и спорт							+ УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3			
Б1.О.5	Право										+ УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3
Б1.О.6	Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания				+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О.7	Безопасность жизнедеятельности								+ УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3		
Б1.О.9	Менеджмент						+ УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3				
Б1.О.11	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле									+ УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3	
Б1.О.17	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								

Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности				+	+						
					УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.В.4	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности					+						
						УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.В.ДВ.1	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту								+			
									УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3			
Б1.В.ДВ.3.1	Разработка гостиничного продукта				+							
					УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3							
Б1.В.ДВ.3.2	Формирование гостиничного продукта				+							
					УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3							
Б1.В.ФТД.2	Проектная деятельность				+							
					УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3							
Блок 2 Практики												
Обязательная часть												
Б2.О.У.1	Ознакомительная практика					+						
						УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б2.О.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков					+			+			
						УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3			УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3			

Б2.О.П.2	Исследовательская практика	+									
		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
Б2.В.П.4	Проектно-технологическая практика		+	+							
			УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3							
Б2.В.П.5	Преддипломная практика	+									
		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3									
Блок 3 Государственная итоговая аттестация											
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3	УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3	УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учеб-	Общепрофессиональные компетенции (ОПК)							
		Код компетенции							
		ОПК 1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК 2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК 3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК 4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК 5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК 6 ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	ОПК 7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК 8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Блок 1									
Б1.0 Обязательная часть									
Б1.0.5	Право						+ ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		
Б1.0.7	Безопасность жизнедеятельности							+ ОПК-7.1 ОПК-7.2	
Б1.0.8	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		+ ОПК-2.1	+ ОПК-3.1				+ ОПК-7.1 ОПК-7.2	
Б1.0.9	Менеджмент		+ ОПК-2.1 ОПК-2.2						
Б1.0.10	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле			+ ОПК-3.1 ОПК-3.2					

Б1.О.11	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле						+ ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.12	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	+ ОПК-1.3								+
Б1.О.14	Маркетинг					+ ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3				
Б1.О.15	Социально-экономическая статистика и статистика туризма						+ ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.16	Инновации в профессиональной деятельности	+ ОПК-1.1 ОПК-1.2								
Б1.О.18	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле						+ ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.19	Правовое обеспечение профессиональной деятельности							+ ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений										
Б1.В.ФТ Д.1	Введение в технологию обслуживания	+ ОПК-1.1								
Блок 2 Практики Обязательная часть										
Б2.О.У.1	Ознакомительная практика		+ ОПК-2.1							

Б2.О.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	+ ОПК-1.3	+ ОПК-2.1						
Блок 3 Государственная итоговая аттестация									
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	+ ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	+ ОПК-2.1 ОПК-2.2	+ ОПК-3.1 ОПК-3.2	+ ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	+ ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	+ ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	+ ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	+

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учеб-	Профессиональные компетенции обязательные (ПКО)					
		Код компетенции					
		ПКО 1	ПКО 2	ПКО 3	ПКО 4	ПКО 5	ПКО 6
		Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса	Способен применять методы прикладных исследований в избранной профессиональной деятельности
Блок 1							
Б1.0 Обязательная часть							
Б1.0.6	Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания						+ ПКО-6.1 ПКО-6.2 ПКО-6.3
Б1.0.9	Менеджмент	+ ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3					
Б1.0.13	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	+ ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	+ ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	+ ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3			
Б1.0.16	Инновации в профессиональной деятельности						+ ПКО-6.3

Б1.О.17	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания				+	ПКО-4.1 ПКО-4.2	
Б1.О.18	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанным деле				+	ПКО-4.1 ПКО-4.2	+
Блок 2 Практики Обязательная часть							
Б2.О.П.1	Организационно-управленческая практика	+	+	+		+	
		ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3		ПКО-5.1 ПКО-5.2 ПКО-5.3	
Б2.О.П.2	Исследовательская практика						+
							ПКО-6.1 ПКО-6.2 ПКО-6.3
Блок 3 Государственная итоговая аттестация							
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	+	+	+	+	+	+
		ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3	ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3	ПКО-5.1 ПКО-5.2 ПКО-5.3	ПКО-6.1 ПКО-6.2 ПКО-6.3

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учеб-	Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ)			
		Код компетенции			
		ПКУВ 1 Способность проектировать новые гостиничные продукты	ПКУВ 2 Способность организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	ПКУВ 3 Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	ПКУВ 4 Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия
Блок 1					
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
Б1.В.1	Ресурсосбережение в гостиничной деятельности	+ ПКУВ-1.2			
Б1.В.3	Технологии обслуживания в туризме	+ ПКУВ-1.1			
Б1.В.5	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности	+ ПКУВ-1.3			+ ПКУВ 4.3
Б1.В.6	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		+ ПКУВ-2.2	+ ПКУВ-3.1 ПКУВ-3.2 ППКУВ-3.3	
Б1.В.ДВ.2.1	Виды и тенденции развития туризма	+ ПКУВ-1.1			+ ПКУВ-4.1
Б1.В.ДВ.2.2	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом	+ ПКУВ-1.1			+ ПКУВ-4.1

Б1.В.ДВ.3.1	Разработка гостиничного продукта	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3			
Б1.В.ДВ.3.2	Формирование гостиничного продукта	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3			
Б1.В.ДВ.4.1	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3		+ ПКУВ-4.2
Б1.В.ДВ.4.2	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3		+ ПКУВ-4.2
Блок 2 Практики					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
Б2.В.П.4	Проектно-технологическая практика	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3	+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3		
Б2.В.П.5	Преддипломная практика	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3	+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3	+ ПКУВ-3.1 ПКУВ-3.2 ПКУВ-3.3	+ ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3
Блок 3 Государственная итоговая аттестация					
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3	+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3	+ ПКУВ-3.1 ПКУВ-3.2 ПКУВ-3.3	+ ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3

