

Документ подписан простой электронной подписью

Информация об авторе документа

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.05.2023 16:14:05

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078af1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

Институт гостиничного бизнеса и туризма

(наименование основного учебного подразделения (ОУП) – разработчика ОП ВО)

Утверждена на заседании Ученого
совета РУДН протокол № 9
от « 12 » мая 2020 г.

Открыта приказом ректора РУДН
№ 254
от « 20 » мая 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (ОП ВО)

Направление подготовки/специальность:

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль/специализация):

Международный ресторанный бизнес

(наименование ОП ВО)

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями:
ОС ВО РУДН, утвержденного приказом ректора № 371 от « 21 » мая 2021 г.

Уровень образования:

бакалавриат

(бакалавриат/специалитет/магистратура/ординатура – вписать нужное)

Квалификация выпускника:

бакалавр

(квалификация выпускника в соответствии с приказом Минобрнауки России от 12.09.2013 г. №1061)

Срок получения образования по ОП ВО:

4 года

5 лет

-

(очная форма обучения)

(очно-заочная форма обучения)

(заочная форма обучения)

Сведения об особенностях реализации программы: НЕТ

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОП ВО

Пасько О.В.

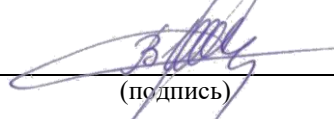


(подпись)

« » 20 г.

Председатель МССН

Гернеший В.В.

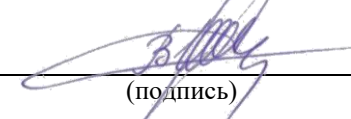


(подпись)

« » 20 г.

Руководитель ОУП

Гернеший В.В.



(подпись)

« » 20 г.

2023

1. ЦЕЛЬ (МИССИЯ) ОП ВО

Основная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – программа бакалавриата, ОП), направленность программы Международный ресторанный бизнес, есть совокупность учебно-методической документации, определяющей содержание профессионального образования для обеспечения получения квалификации «бакалавр».

Программа разработана в соответствии с образовательным стандартом высшего образования РУДН по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом ректора № 371 от 21.05.2021 г.

ОП ВО регламентирует цель, планируемые результаты освоения образовательной программы, содержание и организацию образовательного процесса.

Цель (миссия) ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес - подготовка выпускника, обладающего набором личностных качеств, универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, достаточных для формирования в стране (регионе) современной гостиничной индустрии и передовой организации гостиничного бизнеса деятельности, формирующей социокультурную привлекательность территории обслуживания для отечественного и зарубежного потребителя гостиничных услуг.

2. АКТУАЛЬНОСТЬ, СПЕЦИФИКА, УНИКАЛЬНОСТЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Выпускникам, освоившим основную профессиональную образовательную программу 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес, и успешно прошедшими государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация «бакалавр».

Срок освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года по очной форме обучения. Срок обучения по очно-заочной форме обучения увеличивается на один год по сравнению с очной формой обучения.

При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Объем программы бакалавриата – 240 ЗЕ (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 ЗЕ, а при ускоренном обучении – не более 80 ЗЕ.

Объем образовательной программы не зависит от формы получения образования, формы обучения, сочетания различных форм обучения, применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучения по индивидуальному учебному плану.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

ОП ВО реализуется без использования сетевой формы обучения. Программа не предполагает применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. ОП ВО реализуется на русском языке.

Программа бакалавриата Гостиничное дело, профиль Международный ресторанный сервис дает студентам полное представление об основных тенденциях в области организации и управления в международной сфере ресторанного бизнеса, раскрывает особенности и стратегию развития международного рынка ресторанных и гостиничных услуг.

Преимуществами обучения являются занятия в диалоговом режиме, интерактивной коучинговой форме; возможность освоения уникальных экспертно-аналитических компетенций в области международной гостиничной индустрии; приобретение навыков управления digital-продвижением и цифровизацией компаний международной гостиничной сферы; практики и стажировки на ведущих российских и зарубежных площадках, тренинги General Manager, мастер-классы экспертов-практиков; возможность заниматься научными исследованиями, разработкой научных проектов; доступ к лучшим мировым практикам профессионального управления отраслью в рамках программ международной академической мобильности, программ студенческих обменов, языковых стажировок.

3. ПОТРЕБНОСТЬ РЫНКА ТРУДА В ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ ПО ПРОФИЛЮ ОП ВО

Основными работодателями выпускников образовательной программы являются гостиницы, отели, бизнес-отели, апартаменты, хостелы, мини-отели, мотели, гостевые дома, кемпинги и другие предприятия и организации всех форм собственности.

5. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОТЕНЦИАЛЬНЫМ АБИТУРИЕНТАМ

К освоению ОП допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, наличие которого подтверждено документом об образовании или об образовании и о квалификации:

- документ государственного образца о среднем общем или начальном профессиональном (при наличии в документе государственного образца о начальном профессиональном образовании записи о получении предъявителем среднего общего образования);
- документ государственного образца о среднем профессиональном образовании;
- документ государственного образца о высшем образовании.

Прием осуществляется по результатам единого государственного экзамена (ЕГЭ) по общеобразовательным предметам, соответствующим направлениям подготовки.

6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

6.1. ОП ВО реализуется с применением дистанционных технологий (лекции).

6.2. Язык реализации ОП ВО – русский.

6.3. Программа не предусмотрена для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

6.4. ОП ВО реализуется ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов».

6.5. Информация о планируемых базах проведения учебных и производственных практик.

Практика	База проведения практик (г. Москва)
Учебная (стационарная)	Кафедра туризма и гостиничного дела
Производственная Преддипломная (стационарная)	ГК Космос, отель Метрополь, Бизнес-отель Бородино (ООО "Хоспиталити групп Бородино"), Даблтри бай Хилтон Внуково (АО "Внуковские отели"), Азимут Олимпик отель (ООО Твинс), Азимут Смоленская отель (АО гостиница Белград), Азимут Тульская (ООО Хоспиталити), ООО "Красносельское" (Хилтон Красносельская), Арарат Парк Хайятт (АО «Компания ИнтерРусь-М»), отель Балчуг (ООО "Балчуг"), Президент-отель (ФГУП ГК "Президент-Отель"), АО "ЦДТ на Ленинском" (Аструс Ленинский проспект), Сеть отелей Varin Residence, отели Меркюр Павелецкая и Ибис Бахрушина (ООО ЭкобытГостиничное дело), УК "Сеть отелей Амакс", отель Хилтон Нью Рига Резорт (ООО "Нью Рига Резорт"), Гостиница Ренессанс Монарх (ООО «Гостиница» Монарх-Центр»), Хэмптон бай Хилтон Строгино (ООО "Орбита Хотел менеджмент"), Конгресс-отель Арел (

	ООО "Кристалл"), Отель Аэростар (ООО Бизнес-отель Аэростар), отель Холидей Инн Сокольники, отель Холидей Инн Таганский, отель Измайлово Вега, отель Рэдиссон коллекшен Москва (ООО "Высотка)", отель Холидей Инн Москва Лесная, отель Холидей Инн Москва Суцевский, отель Хилтон Ленинградская, Гостиница Мэрриотт Тверская.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОП

7.1. Область профессиональной деятельности выпускников.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность 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 предприятий общественного питания, обеспечение туристских сервисов; в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания); сфере прикладных исследований.

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

7.2. Задачи профессиональной деятельности.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- технологический.

7.3. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОП ВО, в соответствии с которыми разработана программа:

Код и наименование проф. стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	код	наименование	уровень квалификации
33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного	А	Управление текущей деятельностью сотрудников	5	А/01.5	Управление текущей деятельностью сотрудников	5

КОМПЛЕКСА/СЕТ И ГОСТИНИЦ		служб, отделов гостиничного комплекса			службы приема и размещения	
				A/02.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания	5
				A/03.5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда	5
	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	V/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6
				V/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованны ми сторонами	6
				V/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6
	С	Стратегическо е управление развитием гостиничного комплекса	7	C/01.7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	7
				C/02.7	Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	7
				C/03.7	Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	7

33.013 Официант/бар мен	D	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	6	D/01.6	Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания	6
				D/02.6	Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания	6
				D/03.6	Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания	6

8. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП ВО

Образовательный стандарт высшего образования РУДН по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес, (уровень бакалавриата) устанавливает перечень компетенций, которые должны быть сформированы у выпускника в результате освоения ОП ВО:

- универсальные компетенции
- общепрофессиональные компетенции
- профессиональные компетенции.

Образовательный стандарт высшего образования РУДН по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность программы Международный ресторанный бизнес, (уровень бакалавриата) также устанавливает индикаторы достижения компетенций.

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, должны быть соотнесены с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных программой бакалавриата.

8.1. По окончании освоения ОП ВО выпускник должен обладать следующими **универсальными компетенциями (УК)**:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
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; УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.4. Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования; УК-1.5. Владеет навыками применения системного подхода для решения поставленных задач
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. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения; УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся

		<p>ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;</p> <p>УК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.2. Формулирует и учитывает в своей деятельности особенности поведения групп людей, выделенных в зависимости от поставленной цели;</p> <p>УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата;</p> <p>УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды;</p> <p>УК-3.5. Аргументирует свою точку зрения относительно использования идей других членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.6. Участвует в командной работе по</p>

<p>Коммуникация</p>	<p>УК-4. Способен к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии на русском и иностранном и иностранном(ых) языке(ах) на основе владения взаимосвязанными и взаимозависимыми видами репродуктивной и продуктивной иноязычной речевой деятельности, такими как аудирование, говорение, чтение, письмо и перевод в повседневно-бытовой, социокультурной, учебно-профессиональной, официально-деловой и научной сферах общения.</p>	<p>выполнению поручений. (для изучающего иностранный язык) УК-4.1. Владеет взаимосвязанными видами продуктивной и репродуктивной иноязычной речевой деятельности, включая письмо, говорение, чтение, аудирование, перевод; УК-4.2. Владеет иноязычной коммуникативной компетенцией в официально-деловой, учебно-профессиональной, научной, социокультурной, повседневно-бытовой сферах иноязычного общения; УК-4.3. Способен использовать иностранный язык в процессе профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности) (для изучающего русский язык как иностранный) УК-4.4. Эффективно и в полном объеме решает профессиональные и научно-профессиональные задачи, реализовывает профессионально-</p>
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>деловые, научно-профессиональные, общекультурные коммуникативные потребности средствами русского языка;</p> <p>УК-4.5. Устанавливает и поддерживает с российскими деловыми партнерами толерантные профессионально-коммуникативные отношения, основанные на уважительном отношении к культурным, социальным, социально-политическим реалиям и ценностям российского общества, на знании норм и правил эффективного взаимодействия, принятых в российских профессионально-деловых сообществах;</p> <p>УК-4.6. Ведет научно-исследовательскую деятельность на русском языке, принимает участие в работе российских научных сообществ (в том числе в интернет-среде);</p> <p>УК-4.7. Проводит и оформляет проектные, научно-квалификационные работы на русском языке;</p> <p>УК-4.8. Осуществляет непрерывное профессионально-</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		коммуникативное саморазвитие и самосовершенствование в сфере русскоязычной научно-профессиональной и профессионально-деловой коммуникации.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития; УК-5.2. Находит и использует при социальном и профессиональном общении информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; УК-5.3. Учитывает при социальном и профессиональном общении по заданной теме историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; УК-5.4. Осуществляет сбор информации по заданной теме с учетом этносов и конфессий, наиболее широко представленных в точках проведения исследования; УК-5.5. 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.
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. Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; УК-6.2. Вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей; УК-6.3. Анализирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения поставленной задачи; УК-6.4. Распределяет задачи на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и анализа ресурсов для их выполнения.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	УК-7.1. Определяет свой уровень физической подготовленности для выполнения поставленной цели; УК-7.2. Учитывает и поддерживает в своей

	<p>профессиональной деятельности</p>	<p>социальной и профессиональной деятельности должный уровень физической подготовленности; УК-7.3. Анализирует возможные последствия от отсутствия должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8. 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.</p>	<p>УК-8.1. Определяет в повседневной жизни и в профессиональной деятельности необходимость в безопасных условиях жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; УК-8.2. Организует и контролирует соблюдение правил техники безопасности, безопасности жизнедеятельности, сохранения природной среды в социальной и профессиональной деятельности; УК-8.3. Вырабатывает инструменты и методы для создания безопасных условий жизнедеятельности, сохранения природной среды, обеспечения</p>

		устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Разработка и реализация проекта	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	УК-9.1. Выбирает стиль делового общения, в зависимости от языка общения, цели и условий партнерства; УК-9.2. Адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия; УК-9.3. Определяет способы общения с учетом базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
Разработка и реализация проектов	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	УК-10.1. Осуществляет анализ, сбор и обмен экономической информацией, знаниями и опытом в рамках профессиональной деятельности; УК-10.2. Аргументирует свою точку зрения и обосновывает экономические решения в различных областях жизнедеятельности; УК-10.3. Участвует в принятии экономических решений в социальной и профессиональной деятельности.
Самоорганизация и саморазвитие (в том	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение	УК-11.1. Определяет, формулирует и учитывает в своей

<p>числе здоровьесбережение)</p>	<p>к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.</p>	<p>деятельности особенности возможного коррупционного поведения групп людей; УК-11.2. Анализирует возможные последствия личных и групповых социальных и экономических действий в рамках коррупционного поведения.</p>
<p>Системное и критическое мышление</p>	<p>УК-12. Способен искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.</p>	<p>УК-12.1. Осуществляет поиск нужных источников информации и данных, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; УК-12.2. Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.</p>

8.2. По окончании освоения ОП ВО выпускник должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК)**:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	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 организациях международной сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	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 международной сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в международной сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; ОПК-3.2. Обеспечивает,

	деятельности	требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в международной сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг международной сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий; ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в международной сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление

	<p>профессиональной деятельности</p>	<p>экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в международной сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>
<p>Право</p>	<p>ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>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</p>
<p>Безопасность обслуживания</p>	<p>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований</p>	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций международной сферы гостеприимства и</p>

	заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	общественного питания; ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Технологии	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Определяет потребность в использовании цифровых технологий и методов в профессиональной деятельности в области международной сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса; ОПК-8.2. Осуществляет поиск и внедрение цифровых технологий и методов в профессиональную деятельность; ОПК-8.3. Знает и умеет использовать цифровые технологии и методы для изучения и моделирования объектов международной гостиничной индустрии и ресторанного бизнеса.

8.3. Выпускник, освоивший ООП, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):

Обязательные профессиональные компетенции:

Наименование категории (группы) обязательных профессиональных компетенций	Код и наименование обязательной профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения обязательной профессиональной компетенции
---------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Управление	<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p> <p>ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-2.2. Определяет</p>

		<p>формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Технологии	<p>ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p> <p>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</p> <p>ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы</p>

		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
Сервис	ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных отечественных и международных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия

		действующим общеотраслевым и международным 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 международной 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

Рекомендуемые профессиональные компетенции:

Наименование категории (группы) рекомендуемых профессиональных	Код и наименование рекомендуемой профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения рекомендуемой профессиональной
-------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

компетенций		компетенции
Управление	ПКР-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПКР-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПКР-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКР-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПКР-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
Технологии	ПКР-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного	ПКР-2.1. Проводит анализ системы ценообразования и тарифной политики организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания

	питания	<p>ПКР-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПКР-2.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий международной сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий международной сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p>
	ПКР-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПКР-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКР-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания в</p>

		<p>среде интернет ПКР-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет- продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Профессиональные компетенции, самостоятельно устанавливаемые институтом:

Наименование категории (группы) профессиональных компетенций, устанавливаемых самостоятельно	Код и наименование рекомендуемой профессиональной компетенции, устанавливаемой самостоятельно	Код и наименование индикатора достижения рекомендуемой профессиональной компетенции, устанавливаемой самостоятельно
<p>Управление</p>	<p>ПКУВ-1. Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства</p>	<p>ПКУВ-1.1. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа отечественного и международного опыта деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p>

9. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ, формируемых у обучающихся при освоении ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Международный ресторанный бизнес

	Наименование дисциплин (модулей), формирующих компетенции у обучающихся	Универсальные компетенции												
		(УК-1) Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	(УК-2) Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	(УК-3) Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	(УК-4) Способен к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии на русском как иностранном и иностранном(ых) языке(ах) на основе владения	(УК-5) Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах	(УК-6) Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	(УК-7) Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	(УК-8) 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 в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	(УК-9) Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	(УК-10) Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	(УК-11) Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	(УК-12) Способен искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач, проводить оценку информации, ее	
Б.1	Блок 1. Дисциплины (модули)													
Б.О	Базовая часть													
Б1.О.01	Базовая компонента													
Б1.О.01.01	История России					УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3								
Б1.О.01.02	Философия					УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5								

Б1.О.01.03	Безопасность жизнедеятельности									УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3			
Б1.О.01.04	Второй иностранный язык (практический курс)				УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-4.5	УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4							
Б1.О.01.05	Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4									УК-11.1, УК-11.2	
Б1.О.01.06	Русский язык и культура речи				УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-4.7, УК-4.8								
Б1.О.01.07	Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5											
Б1.О.01.08	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере		УК-2.1, УК-2.4										УК-12.1, УК-12.2
Б1.О.01.09	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере		УК-2.1, УК-2.4										УК-12.1, УК-12.2
Б1.О.01.10	Менеджмент организаций профессиональной сферы		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4										
Б1.О.01.11	Экономика организаций профессиональной сферы	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5									УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3		
Б1.О.01.12	Маркетинг организаций профессиональной сферы		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4										

Б1.О.01.13	Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы			УК-3.1, УК-3.2, УК-3.6			УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3			УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3			
Б1.О.01.14	Предпринимательство в профессиональной сфере												
Б1.О.01.15	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере												
Б1.О.01.16	Прикладные методы исследовательской деятельности	УК-1.5					УК-6.4						
Б1.О.01.17	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4										
Б1.О.01.18	Физическая культура							УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3					
Б1.О.01.ДВ.01	Иностранный язык / русский язык как иностранный				УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-4.4, УК-4.5	УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4							
Б1.О.01.ДВ.01.01	Иностранный язык				УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3.	УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4							
Б1.О.01.ДВ.01.02	Русский язык как иностранный				УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-4.7, УК-4.8.	УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4							
Б1.О.02	Вариативная компонента												
Б1.О.02.01	Межкультурные коммуникации на иностранном языке				УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6,	УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4							

					УК-4.7, УК-4.8.								
Б1.О.02.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)				УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-4.5.	УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4							
Б1.О.02.03	Организация гостиничного дела		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4										
Б1.О.02.04	Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства												
Б1.О.02.06	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства												
Б1.О.02.07	Международные гостиничные сети: управление брендом			УК-3.1, УК-3.2, УК-3.4, УК-3.5, УК-3.6									
Б1.О.02.08	Профессиональная этика и этикет				УК-4.2, УК-4.3, УК-4.4, УК-4.5.							УК-11.1, УК-11.2	
Б1.О.02.09	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков												
Б1.О.02.10	Международные стандарты и управление качеством услуг												
Б1.О.02.11	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах												
Б1.О.02.12	Технология обеспечения пищевой безопасности								УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3				
Б1.О.02.13	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства		УК-2.2, УК-2.4										

Б1.О.02.14	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий												
Б1.О.02.15	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах								УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3				
Б1.О.02.16	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса												
Б1.О.02.18	Международные кулинарные концепции												
Б1.О.02.19	Управление персоналом в профессиональной сфере												
Б1.О.02.20	Бизнес-планирование в профессиональной сфере												
Б1.О.02.21	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя												
Б1.О.02.22	Кросс-культурный менеджмент					УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-3.4, УК-3.5, УК-3.6							
Б1.О.02.23	Мировые тренды в ресторанном бизнесе												
Б1.О.02.24	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе												
Б1.О.02.25	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства										УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3		
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>												
Б1.В.01	Прикладная физическая культура								УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3				

Б1.В.01.01	Учебные отделения прикладной физической культуры							УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3					
Б1.В.ДВ.01	Междисциплинарный модуль												
Б1.В.ДВ.01.01	Дисциплины междисциплинарного модуля												
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины												
Б1.В.ДВ.02.01	Событийный туризм и ивент-менеджмент												
Б1.В.ДВ.02.02	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе												
Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины												
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая культура и искусство					УК-5.1, УК-5.5							
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые религии					УК-5.1, УК-5.5	УК-6.2						
Б.2	Блок 2. Практики												
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>												
Б2.В.02	Вариативная компонента												
Б2.В.02.01(У)	Учебная практика	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4	УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-3.4, УК-3.5, УК-3.6	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.7, УК-4.8	УК-5.1; УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5.	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-6.4						
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4			УК-5.1; УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5.	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-6.4						УК-12.1, УК-12.2
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика					УК-5.1; УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4,							

						УК-5.5.							
Б.3	Б.3 Государственная итоговая аттестация												
	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4	УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-3.4, УК-3.5, УК-3.6	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-4.7, УК-4.8.	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-6.4	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	УК-11.1, УК-11.2	УК-12.1, УК-12.2

	Наименование дисциплин (модулей), формирующих компетенции у обучающихся	Общепрофессиональные 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) 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
Б.1	Блок 1. Дисциплины (модули)								
Б.О	Обязательная часть								
Б1.О.01	Базовая компонента								
Б1.О.01.01	История России								
Б1.О.01.02	Философия								
Б1.О.01.03	Безопасность жизнедеятельности							ОПК-7.1, ОПК-7.2	
Б1.О.01.04	Второй иностранный язык (практический курс)								
Б1.О.01.05	Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере						ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3		
Б1.О.01.06	Русский язык и культура речи								
Б1.О.01.07	Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере					ОПК-5.1, ОПК-5.3			ОПК-8.2, ОПК-8.3
Б1.О.01.08	Информационно- коммуникативные технологии в профессиональной	ОПК-1.1							ОПК-8.1, ОПК-8.2,

	сфере								ОПК-8.3
Б1.О.01.09	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере	ОПК-1.1							ОПК-8.1, ОПК-8.2, ОПК-8.3
Б1.О.01.10	Менеджмент организаций профессиональной сферы		ОПК-2.1, ОПК-2.2						
Б1.О.01.11	Экономика организаций профессиональной сферы					ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3			
Б1.О.01.12	Маркетинг организаций профессиональной сферы				ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3				
Б1.О.01.13	Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы								
Б1.О.01.14	Предпринимательство в профессиональной сфере				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		
Б1.О.01.15	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере			ОПК-3.1, ОПК-3.2			ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3		
Б1.О.01.16	Прикладные методы исследовательской деятельности								
Б1.О.01.17	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья							ОПК-7.1, ОПК-7.2	
Б1.О.01.18	Физическая культура								
Б1.О.01.ДВ.01	Иностранный язык / русский язык как иностранный								
Б1.О.01.ДВ.01.01	Иностранный язык								
Б1.О.01.ДВ.01.02	Русский язык как иностранный								
Б1.О.02	Вариативная компонента								
Б1.О.02.01	Межкультурные коммуникации на иностранном языке								
Б1.О.02.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)								
Б1.О.02.03	Организация гостиничного дела						ОПК-5.1, ОПК-5.2,		

						ОПК-5.3			
Б1.О.02.04	Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства					ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3			
Б1.О.02.06	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства							ОПК-7.1, ОПК-7.2	
Б1.О.02.07	Международные гостиничные сети: управление брендом								
Б1.О.02.08	Профессиональная этика и этикет								
Б1.О.02.09	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков								
Б1.О.02.10	Международные стандарты и управление качеством услуг			ОПК-3.1, ОПК-3.2			ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3		
Б1.О.02.11	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах		ОПК-2.1, ОПК-2.2						
Б1.О.02.12	Технология обеспечения пищевой безопасности							ОПК-7.1, ОПК-7.2	
Б1.О.02.13	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства			ОПК-3.1, ОПК-3.2			ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3		
Б1.О.02.14	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий		ОПК-2.1, ОПК-2.2	ОПК-3.1, ОПК-3.2					
Б1.О.02.15	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах							ОПК-7.1, ОПК-7.2	
Б1.О.02.16	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса				ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3				
Б1.О.02.18	Международные кулинарные концепции контроль								
Б1.О.02.19	Управление персоналом в профессиональной сфере		ОПК-2.1, ОПК-2.2						
Б1.О.02.20	Бизнес-планирование в профессиональной сфере					ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3			
Б1.О.02.21	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя			ОПК-3.1, ОПК-3.2					

Б1.О.02.22	Кросс-культурный менеджмент		ОПК-2.1, ОПК-2.2						
Б1.О.02.23	Мировые тренды в ресторанном бизнесе				ОПК-4.1				
Б1.О.02.24	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе					ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3			
Б1.О.02.25	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства					ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3			
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>								
Б1.В.01	Прикладная физическая культура								
Б1.В.01.01	Учебные отделения прикладной физической культуры								
Б1.В.ДВ.01	Междисциплинарный модуль								
Б1.В.ДВ.01.01	Дисциплины междисциплинарного модуля								
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины								
Б1.В.ДВ.02.01	Событийный туризм и ивент-менеджмент		ОПК-2.1, ОПК-2.2						
Б1.В.ДВ.02.02	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе			ОПК-3.1, ОПК-3.2					
Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины								
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая культура и искусство								
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые религии								
Б.2	Блок 2. Практики								
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>								
Б2.В.02	Вариативная компонента								
Б2.В.02.01(У)	Учебная практика		ОПК-2.1, ОПК-2.2	ОПК-3.1, ОПК-3.2					
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика		ОПК-2.1, ОПК-2.2	ОПК-3.1, ОПК-3.2			ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3	ОПК-7.1, ОПК-7.2	ОПК-8.1, ОПК-8.2, ОПК-8.3
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	ОПК-1.1	ОПК-2.1, ОПК-2.2	ОПК-3.1, ОПК-3.2	ОПК-4.1, ОПК-4.2,		ОПК-6.1, ОПК-6.2,	ОПК-7.1, ОПК-7.2	ОПК-8.1, ОПК-8.2,

					ОПК-4.3		ОПК-6.3		ОПК-8.3
Б.3	<i>Б.3 Государственная итоговая аттестация</i>								
	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1.1	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-8.1, ОПК-8.2, ОПК-8.3

	Наименование дисциплин (модулей), формирующих компетенции у обучающихся	Профессиональные компетенции																			
		(ПКО-1) Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) 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-3) Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	(ПКО-4) Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	(ПКО-5) Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым	(ПКО-6) Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	(ПКР-1) Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	(ПКР-2) Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	(ПКР-3) Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	(ПКУВ-1) Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства										
Б.1	Блок 1. Дисциплины (модули)																				
Б.О	Обязательная часть																				
Б1.О.01	Базовая компонента																				
Б1.О.01.01	История России																				
Б1.О.01.02	Философия																				
Б1.О.01.03	Безопасность жизнедеятельности																				
Б1.О.01.04	Второй иностранный язык (практический курс)																				
Б1.О.01.05	Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере									ПКО-5.1, ПКО-5.2, ПКО-5.3											
Б1.О.01.06	Русский язык и культура речи																				
Б1.О.01.07	Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной																				ПКР-1.1, ПКР-1.3.

	сфере										
Б1.О.01.08	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере			ПКО-3.1						ПКР-3.2	
Б1.О.01.09	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере			ПКО-3.1						ПКР-3.2	
Б1.О.01.10	Менеджмент организаций профессиональной сферы	ПКО-1.1, ПКО-1.2, ПКО-1.3	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3								
Б1.О.01.11	Экономика организаций профессиональной сферы							ПКР-1.1 ПКР-1.2 ПКР-1.3 ПКР-1.4			
Б1.О.01.12	Маркетинг организаций профессиональной сферы					ПКО-6.2			ПКР-2.1 ПКР-2.2 ПКР-2.3	ПКР-3.1 ПКР-3.2 ПКР-3.3	
Б1.О.01.13	Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы					ПКО-5.1, ПКО-5.2, ПКО-5.3					
Б1.О.01.14	Предпринимательство в профессиональной сфере				ПКО-4.1, ПКО-4.2			ПКР-1.1 ПКР-1.2 ПКР-1.3 ПКР-1.4	ПКР-2.1 ПКР-2.2 ПКР-2.3 ПКР-2.4		
Б1.О.01.15	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере		ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3			ПКО-5.1, ПКО-5.2, ПКО-5.3					
Б1.О.01.16	Прикладные методы исследовательской деятельности						ПКО-6.1, ПКО-6.2, ПКО-6.3				
Б1.О.01.17	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья										
Б1.О.01.18	Физическая культура										
Б1.О.01.ДВ.01	Иностранный язык / русский язык как иностранный										

Б1.О.01.ДВ.01.01	Иностранный язык											
Б1.О.01.ДВ.01.02	Русский язык как иностранный											
Б1.О.02	Вариативная компонента											
Б1.О.02.01	Межкультурные коммуникации на иностранном языке											ПКУВ-1.1
Б1.О.02.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)											ПКУВ-1.1
Б1.О.02.03	Организация гостиничного дела	ПКО-1.1, ПКО-1.2, ПКО-1.3	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3			ПКО-4.1, ПКО-4.2						
Б1.О.02.04	Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства	ПКО-1.1, ПКО-1.2, ПКО-1.3				ПКО-4.1, ПКО-4.2			ПКР-1.1 ПКР-1.2 ПКР-1.3 ПКР-1.4			
Б1.О.02.06	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства	ПКО-1.2, ПКО-1.3				ПКО-4.1, ПКО-4.2						
Б1.О.02.07	Международные гостиничные сети: управление брендом										ПКР-3.1 ПКР-3.2 ПКР-3.3	ПКУВ-1.1
Б1.О.02.08	Профессиональная этика и этикет	ПКО-1.1, ПКО-1.2					ПКО-5.1, ПКО-5.2, ПКО-5.3					
Б1.О.02.09	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков										ПКР-3.1 ПКР-3.2	ПКУВ-1.1
Б1.О.02.10	Международные стандарты и управление качеством услуг		ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3				ПКО-5.1, ПКО-5.2, ПКО-5.3					ПКУВ-1.1
Б1.О.02.11	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах	ПКО-1.1, ПКО-1.2, ПКО-1.3	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3			ПКО-4.1, ПКО-4.2						
Б1.О.02.12	Технология обеспечения пищевой безопасности		ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3									
Б1.О.02.13	Классификационная		ПКО-2.1,				ПКО-5.1,					

	экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства		ПКО-2.2, ПКО-2.3			ПКО-5.2, ПКО-5.3					
Б1.О.02.14	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий	ПКО-1.1, ПКО-1.2	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3								
Б1.О.02.15	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах	ПКО-1.1, ПКО-1.2, ПКО-1.3	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3								
Б1.О.02.16	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса								ПКР-2.1 ПКР-2.2 ПКР-2.3 ПКР-2.4	ПКР-3.1 ПКР-3.2 ПКР-3.3	
Б1.О.02.18	Международные кулинарные концепции контроль									ПКР-3.1 ПКР-3.2	ПКУВ-1.1
Б1.О.02.19	Управление персоналом в профессиональной сфере	ПКО-1.1, ПКО-1.2, ПКО-1.3	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3								
Б1.О.02.20	Бизнес-планирование в профессиональной сфере	ПКО-1.1, ПКО-1.2, ПКО-1.3			ПКО-4.1, ПКО-4.2			ПКР-1.1 ПКР-1.2 ПКР-1.3 ПКР-1.4			
Б1.О.02.21	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя					ПКО-5.1, ПКО-5.2					
Б1.О.02.22	Кросс-культурный менеджмент	ПКО-1.1, ПКО-1.2	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3			ПКО-5.1, ПКО-5.2					
Б1.О.02.23	Мировые тренды в ресторанном бизнесе						ПКО-6.1, ПКО-6.2, ПКО-6.3				ПКУВ-1.1
Б1.О.02.24	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе								ПКР-2.1 ПКР-2.2 ПКР-2.3 ПКР-2.4		
Б1.О.02.25	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства							ПКР-1.1 ПКР-1.2 ПКР-1.3 ПКР-1.4			

	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>											
Б1.В.01	Прикладная физическая культура											
Б1.В.01.01	Учебные отделения прикладной физической культуры											
Б1.В.ДВ.01	Междисциплинарный модуль											
Б1.В.ДВ.01.01	Дисциплины междисциплинарного модуля											
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины											
Б1.В.ДВ.02.01	Событийный туризм и ивент-менеджмент	ПКО-1.1, ПКО-1.2	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3		ПКО-4.1, ПКО-4.2							
Б1.В.ДВ.02.02	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе	ПКО-1.1, ПКО-1.2 ПКО-1.3,	ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3	ПКО-3.2, ПКО-3.3								
Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины											
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая культура и искусство						ПКО-6.3					
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые религии						ПКО-6.3					
Б.2	Блок 2. Практики											
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>											
Б2.В.02	Вариативная компонента											
Б2.В.02.01(У)	Учебная практика											
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика		ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3			ПКО-5.1, ПКО-5.2, ПКО-5.3	ПКО-6.1, ПКО-6.2, ПКО-6.3					ПКУВ-1.1
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная 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-4.1, ПКО-4.2	ПКО-5.1, ПКО-5.2, ПКО-5.3	ПКО-6.1, ПКО-6.2, ПКО-6.3		ПКР-2.1 ПКР-2.2 ПКР-2.3 ПКР-2.4	ПКР-3.1 ПКР-3.2 ПКР-3.3		ПКУВ-1.1
Б.3	Б.3 Государственная итоговая аттестация											

	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	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-5.1, ПКО-5.2, ПКО-5.3	ПКО-6.1, ПКО-6.2, ПКО-6.3	ПКР-1.1 ПКР-1.2 ПКР-1.3 ПКР-1.4	ПКР-2.1 ПКР-2.2 ПКР-2.3 ПКР-2.4	ПКР-3.1 ПКР-3.2 ПКР-3.3	ПКУВ-1.1
--	-------------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------	---------------------------------	---------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------	----------