

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский государственный университет туризма и сервиса»
(ФГБОУ ВО «РГУТИС»)

Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУТИС»
Протокол № 8 от «19» января 2026 г.

Утверждаю:

Первый проректор
Н.Г. Новикова

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

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

Квалификация: бакалавр
Год начала подготовки: 2026

Директор ОПОП:

Профессор
Л.Х. Газгиреева

Представители работодателей:

Генеральный директор ООО «Лекко»
А.Г. Шевченко

Утверждено на заседании Учёного совета
Высшей школы туризма и гостеприимства
Протокол № 8 от «13» января 2026 г.

Директор
Высшей школы туризма
и гостеприимства

И.В. Бушуева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы
 - 1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам
 - 1.2. Области, сферы и типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники
 - 1.3. Направленность (профиль) образовательной программы
 - 1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
 - 1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы
 - 1.6. Матрица компетенций
2. Учебный план
3. Календарный учебный график
4. Рабочие программы дисциплин (модулей), включая фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
5. Программы практик
6. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации
7. Программа государственной итоговой аттестации

Приложения

- Рабочая программа воспитания
- Календарный план воспитательной работы

1. Общая характеристика основной профессиональной 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» (уровень бакалавриат), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017, ФГОС ВО № 515.

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 ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат):

- очная форма обучения, включая последипломный отпуск – 4 года;
- заочная форма обучения, включая последипломный 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, присваивая 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. Области, сферы и 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 про-

нии 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.

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 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.

Качество.

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).

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 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.

Экономика.

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

ОПК-5.1. Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2. Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение;

ОПК-5.3. Рассчитывает показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения.

Право.

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.

Безопасность обслуживания.

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.

Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности.

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

ОПК-8.1. Понимает основы информатики и принципы работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач в сфере управления качеством.

ОПК-8.2. Использует принцип работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (ПК):

Организационно-управленческая деятельность

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

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

ПК-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;

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

ПК-2. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.

ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований;

ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

Технологическая деятельность

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

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

ПК-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;

ПК-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.

ПК-4. Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.

ПК-4.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия

тия согласно нормативным требованиям;

ПК-4.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;

ПК-4.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.

Проектная деятельность

ПК-5. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

ПК-5.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности;

ПК-5.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты.

ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

Сервисная деятельность

ПК-7. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса.

ПК-7.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности;

ПК-7.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;

ПК-7.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

Исследовательская деятельность

ПК-8. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.

ПК-8.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия;

ПК-8.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику;

ПК-8.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

Профессиональные компетенции ПК-1 – ПК-3, установленные программой бакалавриата, разработаны на основании профессиональных стандартов: 1) «Об утверждении профессионального стандарта “Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц”», утвержденный приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282 н (зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 г. № 37395); 2) «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г.,

регистрационный № 37510). Профессиональные компетенции ПК-4 – ПК-8, 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

Типы задач профессиональной деятельности: **организационно-управленческий, технологический, проектный, сервисный, исследовательский**

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Универсальные компетенции (УК)									
		Код компетенции									
		УК 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применяя 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, имеющихся	УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	УК 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом 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	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
Блок 1											
Б1.0 Обязательная часть											
Б1.0.1	История России	+	УК-1.1	УК-1.2	УК-1.3						

Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности			+	+						
				УК-3.1	УК-4.1						
				УК-3.2	УК-4.2						
				УК-3.3	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 (лёгкая атлетика, волейбол, аэробика, адаптивная физ-ра)							+			
								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.ДВ.5.1	Основы военной подготовки								+		
									УК-8.4		
Б1.В.ДВ.5.2	Начальная военная и медико-санитарная подготовка								+		
									УК-8.4		
Б1.В.ФТД.2	Проектная деятельность		+								
			УК-2.1								
			УК-2.2								
			УК-2.3								

Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	-	+ 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-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4	-	-
---------------	---	---------------------------------	---------------------------------	---	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---	---	---	---

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учеб-	Общепрофессиональные компетенции (ОПК)							
		Код компетенции							
		ОПК 1 Способен применять технологические нововведения 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									
Б1.0.6	Сервис-дизайн			+ ОПК-3.1 ОПК-3.2					
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					
Б1.0.9	Менеджмент		+ ОПК-2.1 ОПК-2.2						

Б1.О.10	Стандартизация и управление качеством				+	ОПК-3.1 ОПК-3.2				
Б1.О.11	Экономика и предпринимательство						+	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3		
Б1.О.12	Информационное обеспечение профессиональной деятельности									+
Б1.О.13	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства		ОПК-2.1 ОПК-2.2							
Б1.О.14	*Маркетинг и брендинг в туризме и гостеприимстве					+	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3			
Б1.О.15	Социально-экономическая статистика и статистика туризма						+	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3		
Б1.О.16	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства							+	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	
Б1.О.18	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства						+	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3		
Б1.О.19	Инновации в профессиональной деятельности	+	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3							
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений										

Б1.В.ФТД.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	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	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-8.1 ОПК-8.2

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с	Профессиональные компетенции (ПК)				
		Код компетенции				
		ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2 Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-4 Способность организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	ПК-5 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности
Блок 1						
Б1.0 Обязательная часть						
Б1.0.6	Сервис-дизайн			+ ПК-3.1. ПК-3.2 ПК-3.3		
Б1.0.13	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного	+ ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3				
Б1.0.17	Управление проектами в туризме и гостеприимстве					+ ПК-5.1 ПК-5.2
Блок 1						
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
Б1.В.3	Технологии обслуживания в туризме			+ ПК-3.1. ПК-3.2 ПК-3.3		
Б1.В.5	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		+ ПК-2.3			

Б1.В.6	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия				+ ПК-4.2 ПК-4.3	
Б1.В.7	Специализированные программные комплексы и системы управления				+ ПК-4.1	
Б1.В.ДВ.2.1	Виды и тенденции развития туризма		+ ПК-2.1			
Б1.В.ДВ.2.2	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом		+ ПК-2.1			
Б1.В.ДВ.4.1	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		+ ПК-2.2		+ ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	
Б1.В.ДВ.4.2	Организация производственно-технологических процессов гостиничного		+ ПК-2.2		+ ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	
Блок 2 Практики						
Б2.О.П.1	Организационно-управленческая практика	+ ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3		+ ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3		
Б2.В.П.1	Проектно-технологическая практика				+ ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	
Б2.В.П.2	Преддипломная практика		+ ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		+ ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	

Блок 3 Государственная итоговая аттестация						
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+
		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	ПК-5.1 ПК-5.2

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с	Профессиональные компетенции (ПК)		
		Код компетенции		
		ПК-6 Способен проектировать новые гостиничные продукты	ПК-7 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса	ПК-8 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия
Блок 1				
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений				
Б1.В.1	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства	+		
		ПК-6.2		
Б1.В.5	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности	+		
		ПК-6.3		
Б1.В.6	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		+	+
			ПК-7.1. ПК-7.2 ПК-7.3	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3
Б1.В.ДВ.2.1	Виды и тенденции развития туризма	+		
		ПК-6.1		

Б1.В.ДВ.2.2	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом	+ ПК-6.1		
Б1.В.ДВ.3.1	Разработка гостиничного продукта	+ ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3		
Б1.В.ДВ.3.2	Формирование гостиничного продукта	+ ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3		
Блок 2 Практики				
Б2.О.П.1	Организационно-управленческая практика		+ ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	
Б2.О.П.2	Исследовательская практика			+ ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3
Б2.В.П.1	Проектно-технологическая практика	+ ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3		
Б2.В.П.2	Преддипломная практика	+ ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3		+ ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3
Блок 3 Государственная итоговая аттестация				
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	+ ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	+ ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3

