

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Тульский государственный университет»

Утверждено решением Ученого совета  
Тульского государственного университета  
от 31 января 2019 г., протокол № 5



М.В. Грязев

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА  
основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования – программы бакалавриата**

по направлению подготовки

**43.03.03 Гостиничное дело**  
с направленностью (профилем)

**Гостиничная деятельность**

Идентификационный номер образовательной программы: 430303-01-19

Тула 2019 год

## **1 Общие сведения об образовательной программе**

1.1 Реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Тульский государственный университет» (далее – университет) основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело с направленностью (профилем) «Гостиничная деятельность» включает в себя общую характеристику ОПОП ВО, учебный план и календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), практик, итоговой (государственной итоговой) аттестации, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, предусмотренные законодательством в сфере образования.

1.2 ОПОП ВО разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриатом (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 года № 515.

1.3 Обучение по ОПОП ВО осуществляется в очной и заочной формах.

1.4 Срок получения образования устанавливается учебным планом (индивидуальным учебным планом).

1.5 Объем ОПОП ВО составляет 240 зачетных единиц.

1.6 Выпускнику, освоившему ОПОП ВО, присваивается квалификация «Бакалавр».

1.7 Образовательная деятельность по ОПОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **2 Цель и задачи ОПОП ВО**

2.1 Целью ОПОП ВО является обеспечение комплексной, всесторонней и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области гостиничного дела на основе формирования у обучающихся компетенций, определяющих уровень развития личностных качеств, а также компетенций, характеризующих способность и готовность обучающегося выполнять профессиональные функции, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки с учетом направленности (профиля) образовательной программы.

2.2 Задачами ОПОП ВО являются обучение и подготовка специалистов в области гостиничного дела:

- владеющих навыками высокоэффективного использования инновационных и информационных технологий в гостиничной деятельности, современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг;

- готовых к применению современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями;
- готовых работать в конкурентоспособной среде на рынке труда гостиничной индустрии в условиях модернизации и диверсификации экономики страны и региона;
- способных решать профессиональные задачи для достижения финансовой устойчивости и стратегической эффективности деятельности предприятий гостиничной индустрии на разных этапах ее жизненного цикла.

Обучение по данной ОПОП ВО ориентировано на удовлетворение потребностей в специалистах сферы туризма и гостеприимства в Тульской области и Российской Федерации в целом.

### **3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО**

**3.1 Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие ОПОП ВО, 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) сferах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

**3.2 Выпускники, освоившие ОПОП ВО, готовы решать задачи профессиональной деятельности следующих типов:**

- организационно-управленческий;
- технологический;
- исследовательский.

**3.3 Перечень основных задач и объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО:**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания)</b>

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	<p>Организационно-управленческий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</li> <li>• ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>• руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>• обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гостиницы и иные средства размещения,</li> <li>• предприятия общественного питания,</li> <li>• услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</li> <li>• технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>• первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>
	<p>Технологический</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;</li> <li>• применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гостиницы и иные средства размещения,</li> <li>• предприятия общественного питания,</li> <li>• услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</li> <li>• технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>• технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>• потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,</li> <li>• первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>

	Исследовательский	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>• применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>• участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гостиницы и иные средства размещения,</li> <li>• предприятия общественного питания,</li> <li>• технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>• технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>• потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности</li> </ul>
--	-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 4 Планируемые результаты освоения ОПОП ВО

4.1 Универсальные компетенции выпускника, подлежащие формированию в результате освоения ОПОП ВО, и индикаторы их достижения:

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	<p>УК-1.1. Знает принципы поиска, отбора и обобщения информации.</p> <p>УК-1.2. Умеет критически анализировать и синтезировать информацию для решения поставленных задач.</p> <p>УК-1.3. Владеет методами критического анализа и системного подхода для решения поставленных задач.</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать опимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК-2.1. Знает виды ресурсов и ограничений для решения проектных задач; необходимые для осуществления проектной деятельности правовые нормы и принципы принятия управлеченческих решений.</p> <p>УК-2.2. Умеет определять опимальные варианты решений для достижения поставленной цели, учитывая имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы, в том числе требования антикоррупционного законодательства.</p>

		УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах; навыками работы с нормативно-правовой документацией.
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает основные психологические характеристики и приемы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии; характеристики и факторы формирования команд. УК-3.2. Умеет использовать различные стили социального взаимодействия и эффективные стратегии в командной работе УК-3.3. Владеет навыками социального взаимодействия и организации командной работы.
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. Знает основы, правила и закономерности устной и письменной деловой коммуникации; функциональные стили русского и иностранного языков. УК-4.2. Умеет создавать высказывания различной жанровой специфики в соответствии с коммуникативным намерением в устной и письменной формах на русском и иностранном языках. УК-4.3. Владеет навыками межличностного делового общения на русском и иностранном языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знает основные категории философии; закономерности исторического и социально-политического развития общества. УК-5.2. Умеет анализировать и воспринимать разнообразие культур в философском, историческом и социально-политическом контекстах. УК-5.3. Владеет навыками эффективного межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает основные принципы эффективного управления собственным временем; основные приемы самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни. УК-6.2. Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; проявлять способность к саморазвитию и самообучению. УК-6.3. Владеет методами управления собственным временем; технологиями приобретения умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни.

	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, здорового образа, стиля жизни и профилактики вредных привычек. УК-7.2. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни. УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайных ситуаций. УК-8.2. Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях. УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты и оказанию первой помощи в условиях чрезвычайных ситуаций.

4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника, подлежащие формированию в результате освоения ОПОП ВО, и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

<b>Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Знает основные технологии, технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Умеет осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Владеет навыками работы со специализированным программным обеспечением, навыками применения технологий и технологических новаций 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. Знает цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Умеет использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Владеет методами и приемами 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. Знает основные положения системы менеджмента качества, стандартов в сфере гостеприимства. ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ).

<b>Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
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, 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. 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 определять 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. Знает требования безопасности обслуживания, ОТ и ТБ ОПК-7.2. Умеет осуществлять обслуживание потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований безопасности. ОПК-7.3. Владеет навыками соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

**4.3 Профессиональные компетенции выпускника, подлежащие формированию в результате освоения ОПОП ВО, и индикаторы их достижения:**

<b>Код и наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</b>
<b>Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно разработчиками ОПОП ВО</b>	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	
<p>ПК-1 Способен осуществлять документационное обеспечение бизнес-процессов в средствах размещения (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (33.007), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №282н, В/01.6)</p>	<p>ПК-1.1 Знает теоретические основы документирования в гостиницах и других средствах размещения.</p> <p>ПК-1.2 Умеет разрабатывать должностные инструкции, положения о службах и отделах, обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК-1.3 Владеет навыками создания организационно-распорядительных документов на предприятии размещения с учетом законодательства РФ о предоставлении гостиничных услуг.</p>
<p>ПК-2 Способен принимать решения об организации деятельности средств размещения, их подразделений, в том числе предприятий питания (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (33.007), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №282н, В/01.6; профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» (33.008), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №281н, В/01.6, В/03.06)</p>	<p>ПК-2.1 Знает формы и методы организации, правила и технические приемы оказания гостиничных услуг, в том числе услуг питания, на предприятиях размещения как части туристической отрасли, знает историю развития и профессиональные стандарты турииндустрии</p> <p>ПК-2.2 Умеет анализировать основные теоретические направления и проблемы взаимодействия предприятия турииндустрии и потребителя, эффективно применять знания теории и методики организации питания</p> <p>ПК-2.3 Владеет навыками проведения маркетинговых исследований туристического рынка, оказания услуг питания туристам, навыками исследования потребностей туристов, в том числе в области питания.</p>

<p>ПК-3 Способен формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (33.007), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №282н, В/03.6).</p>	<p>ПК-3.1 Знает цели и задачи к организации работы персонала современной гостиницы, источники и способы привлечения персонала, роль и место оргкультуры в системе управления человеческими ресурсами компании. ПК-3.2 Умеет осуществлять подбор персонала, выбирать программу обучения и адаптации сотрудников, управлять конфликтами, координировать деятельность подчиненных ПК-3.3 Владеет навыками подбора и адаптации персонала, оценки профессиональной компетентности работников, методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности</p>
Тип задач профессиональной деятельности: технологический	
<p>ПК-4 Способен к формированию бизнес-процессов гостиничного предприятия и предоставлению гостиничных услуг как составляющей туристического продукта (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (33.007), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №282н, В/01.6, В/02.6).</p>	<p>ПК-4.1 Основы туроператорской и турагентской деятельности, ее связь с предприятиями размещения; основные нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность туроператорских и турагентских предприятий ПК-4.2 Умеет проводить анализ деятельности туроператорских и турагентских предприятий ПК-4.3 Владеет навыками формирования бизнес-процессов гостиничного предприятия с применением технологий проектирования, продвижения и реализации турпродукта.</p>
<p>ПК-5 Способен к организации анимационных услуг в деятельности гостиниц и иных средств размещения (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (33.007), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №282н, В/01.6, В/02.6).</p>	<p>ПК-5.1 Знает требования, предъявляемые к аниматорам, основные понятия менеджмента анимации, методы и технологии культурно-досуговой деятельности, ПК-5.2 Умеет работать в «контактной зоне», применять методики психоdiagностики, ориентироваться в технологических приемах организации анимационной деятельности ПК-5.3 Владеет навыками проектирования анимационных мероприятий в соответствии с материально-техническими и кадровыми возможностями</p>

<p>ПК-6 Способен к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, с использованием современных технологий (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», (33.007) утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. № 282н, В/02.6)</p>	<p>ПК-6.1 Знает гостиничный продукт, специфику рекламы, потребителей гостиничных услуг, их психологию, способы подготовки электронных бизнес-презентаций, интернет и мультимедийные технологии, формирования и продвижения гостиничного и турпродукта, основные методы продаж. ПК-6.2 Умеет проводить сегментацию рынка, выбирать средства распространения рекламы, разрабатывать кампании по продвижению туристического и гостиничного продукта, применять современные мультимедийные и интернет-технологии в процессе формирования и продвижения гостиничного продукта ПК-6.3 Владеет навыками разработки мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для разных категорий потребителей, в том числе с использованием современных мультимедийных и интернет-технологий</p>
Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский	
<p>ПК-7 Способен проводить сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничных комплексов (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», (33.007) утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. № 282н, С/01.7)</p>	<p>ПК-7.1 Знает основы и формы статистической отчетности в индустрии гостеприимства, факторы внешней среды средств размещения, в том числе классификацию природных, рекреационных, историко-культурных ресурсов территории. ПК-7.2 Умеет работать со статистической информацией при осуществлении исследований, применять современные методы для изучения влияния географических факторов на развитие туристско-рекреационной деятельности. ПК-7.3 Владеет методами статистического моделирования и прогнозирования, методами проведения исследований туристических ресурсов, навыками оценки территории на пригодность туристско-рекреационной деятельности, основами туристского районирования и оценки размещения гостиничных предприятий в крупных туристских регионах мира и России.</p>
<p>ПК-8 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями, партнерами, и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (33.007), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №282н В/02.6).</p>	<p>ПК-8.1 Знать теоретические основы кросс-культурных взаимоотношений, возможные параметры сравнения культур. ПК-8.2 Уметь применять модели анализа и понимания культуры, осуществлять мультикультурное взаимодействие в индустрии гостеприимства и туризме. ПК-8.3 Владеть навыками кросс-культурной коммуникации.</p>

<p>ПК-9 Способен формировать и совершенствовать гостиничный продукт в соответствии с мировым опытом и изменением конъюнктуры рынка (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (33.007), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №282н С/01.7).</p>	<p>ПК-9.1 Знать особенности мировых и отечественных гостиничных цепей, разнообразие и типологию туристических центров мира, специальные виды туризма и их взаимосвязь со средствами размещения.</p> <p>ПК-9.2 Уметь анализировать деятельность российских и зарубежных гостиничных сетей, составлять характеристику мировых туристических центров, уметь формировать и совершенствовать гостиничный продукт с учетом специфики видов туризма.</p> <p>ПК-9.3 Владеть навыками применения стандартов мировых гостиничных цепей, анализа мировых туристических центров и разработки гостиничного продукта с учетом специфики видов туризма.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 5 Карта формирования компетенций

Связи между планируемыми результатами освоения ОПОП ВО (компетенциями выпускника), формирующими их отдельными элементами ОПОП ВО (дисциплинами (модулями), практиками и т.п.) и индикаторами достижения компетенций устанавливаются нижеприведенной картой формирования компетенций.

<b>Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом</b>	<b>Коды компетенций; формируемых элементом ОПОП ВО</b>	<b>Коды индикаторов достижения компетенций; формируемых элементом ОПОП ВО</b>
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>		
Обязательная часть		
Философия	УК-1; УК-5	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
История России	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Всеобщая история	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Иностранный язык	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Физическая культура и спорт	УК-7	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Физическая культура и спорт (элективный модуль)	УК-7	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Экономика	УК-2	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Психология лидерства и командной работы	УК-3; УК-6	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Деловая коммуникация	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Социальные и политические институты и процессы в современном обществе	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3

<b>Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом</b>	<b>Коды компетенций; формируемых элементом ОПОП ВО</b>	<b>Коды индикаторов достижения компетенций; формируемых элементом ОПОП ВО</b>
Управление проектной деятельностью и бизнес-планирование	УК-1; УК-2	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Технологии самоорганизации и саморазвития личности	УК-6	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Правоведение и противодействие коррупции	УК-2	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Математика	УК-1	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Маркетинг в гостеприимстве	ОПК-4	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Менеджмент в гостеприимстве	ОПК-2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Организация гостиничного дела	ОПК-2; ОПК-6	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Экономика и предпринимательство в гостеприимстве	ОПК-5; ОПК-2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Иностранный язык (второй)	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Управление качеством на предприятиях индустрии гостеприимства	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Технологии гостиничной деятельности	ОПК-1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Безопасность в отелях	ОПК-7; УК-8	ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3 УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Программное обеспечение и автоматизация в индустрии гостеприимства	ОПК-1; УК-1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Профессиональный иностранный язык	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства	ОПК-1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Экология	УК-8	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Иностранный язык (продвинутый уровень)	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Сервисная деятельность	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Риторика	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Международный протокол и деловой этикет	УК-4; УК-5	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3 УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Профессиональная этика и этикет	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Искусствоведческий анализ объектов профессиональной деятельности	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Историко-культурное наследие Тульского края	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Основы проектирования и технической эксплуатации гостиничных комплексов	УК-2	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3

<b>Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом</b>	<b>Коды компетенций; формируемых элементом ОПОП ВО</b>	<b>Коды индикаторов достижения компетенций; формируемых элементом ОПОП ВО</b>
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		
Мировые туристские центры/	ПК-9	ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Специальные виды туризма	ПК-9	ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Мультимедийные технологии в гостиничной деятельности	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Программные средства разработки WEB-страниц и презентаций	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Мировые гостиничные цепи	ПК-9	ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Основы гостеприимства	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
География гостиничной индустрии	ПК-7	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Технологии продвижения в сфере гостеприимства	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Технологии продаж в сфере гостеприимства	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Кросс-культурные аспекты индустрии гостеприимства	ПК-8	ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3
Технологии и организация услуг питания в гостинице	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Проектирование анимационных услуг	ПК-5	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Статистические методы в индустрии гостеприимства	ПК-7	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Технологии и организация туроператорских и турогентских услуг	ПК-4	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Документирование на предприятиях гостеприимства	ПК-1	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Корпоративная культура и управление персоналом	ПК-3	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
<b>Блок 2. Практика</b>		
Обязательная часть		
Учебная практика (Ознакомительная практика)	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; ОПК-1	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; ОПК-1.1; ОПК 1-2; ОПК-1.3
Учебная практика (Исследовательская практика)	УК-1	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		
Производственная практика (Проектно-технологическая практика)	ПК-5; ПК-6	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Производственная практика (Организационно-управленческая практика)	ПК-1; ПК-2; ПК-3	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;
Производственная практика (Исследовательская практика)	ПК-7; ПК-8; ПК-9	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Производственная практика (Предди-	ПК-1; ПК-2; ПК-3	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3;

<b>Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом</b>	<b>Коды компетенций; формируемых элементом ОПОП ВО</b>	<b>Коды индикаторов достижения компетенций; формируемых элементом ОПОП ВО</b>
пломная практика)	ПК-4; ПК-5; ПК-6 ПК-7; ПК-8; ПК-9	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; ПК-5.3; 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; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Производственная практика (Технологическая практика)	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>		
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ПК-4; ПК-5; ПК-6 ПК-7; ПК-8; ПК-9	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 ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3 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 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; ПК-5.3 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 ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
<b>Факультативные дисциплины (модули)</b>		
Введение в проектную деятельность	УК-2	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Валеология	УК-7	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3

## 6 Сведения о кадровых условиях реализации ОПОП ВО

Кадровые условия реализации ОПОП ВО отвечают требованиям соответствующего ФГОС ВО.

## 7 Коллектив разработчиков ОПОП ВО

### Научно-педагогические работники университета

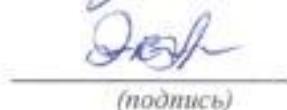
Пономарева И.Ю., зав.каф. ТИГ, канд. техн. наук,  
доцент, профессор ТулГУ  
*(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)*

  
(подпись)

Малафий А.С., доцент каф. ТИГ  
*(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)*

  
(подпись)

Жаркова В.Л., доцент каф. ТИГ, канд. техн. наук  
*(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)*

  
(подпись)

### Представители профильных организаций (предприятий)

Михайловский Г.В., зам. директора Тульского дома науки  
и техники по инновациям, развитию и туризму  
*(ФИО, наименование организации (предприятия), должность)*

  
(подпись, печать)

Данилин Е.В., генеральный директор  
ООО «Гостиница София»  
*(ФИО, наименование организации (предприятия), должность)*

  
(подпись, печать)

## 8 Лист согласования

Общая характеристика ОПОП ВО согласована с дирекцией Института педагогики, физической культуры, спорта и туризма:

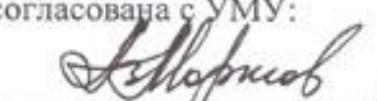
Директор ИПФКСТ

  
Подпись

С.А. Архипова

Общая характеристика ОПОП ВО согласована с УМУ:

Начальник УМУ

  
Подпись

А.В. Моржев

Начальник ОСУП УМУ

  
Подпись

Ю.В. Трофимова

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Тульский государственный университет»

Утверждено решением Ученого совета  
Тульского государственного университета  
от «24» июня 2021 г., протокол №13



И.Ю. ректора

О.А. Кравченко

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
В ОБЩУЮ ХАРАКТЕРИСТИКУ  
основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования – программы бакалавриата**

по направлению подготовки

**43.03.03 Гостиничное дело**

с направленностью (профилем)

**Гостиничная деятельность**

Идентификационный номер образовательной программы: 430303-01-19

Тула 2021 год

1. Пункт 4.1 раздела «4 Планируемые результаты освоения ОПОП ВО» ОХОПОП изложить в следующей редакции:

«4.1 Универсальные компетенции выпускника, подлежащие формированию в результате освоения ОПОП ВО, и индикаторы их достижения:

<b>Наименование категории (группы) универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знает принципы поиска, отбора и обобщения информации. УК-1.2. Умеет критически анализировать и синтезировать информацию для решения поставленных задач. УК-1.3. Владеет методами критического анализа и 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. Знает виды ресурсов и ограничений для решения проектных задач; необходимые для осуществления проектной деятельности правовые нормы и принципы принятия управленческих решений. УК-2.2. Умеет определять оптимальные варианты решений для достижения поставленной цели, учитывая имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы, в том числе требования антикоррупционного законодательства. УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах; навыками работы с нормативно-правовой документацией.
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает основные психологические характеристики и приемы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии; характеристики и факторы формирования команд. УК-3.2. Умеет использовать различные стили социального взаимодействия и эффективные стратегии в командной работе УК-3.3. Владеет навыками социального взаимодействия и организации командной работы.
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языках	УК-4.1. Знает основы, правила и закономерности устной и письменной деловой коммуникации; функциональные стили русского и иностранного языков. УК-4.2. Умеет создавать высказывания различной жанровой специфики в соответствии с коммуникативным намерением в устной и письменной формах на русском и

	ке (ах)	иностранных языках.
		УК-4.3. Владеет навыками межличностного делового общения на русском и иностранном языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знает основные категории философии; закономерности исторического и социально-политического развития общества. УК-5.2. Умеет анализировать и воспринимать разнообразие культур в философском, историческом и социально-политическом контекстах. УК-5.3. Владеет навыками эффективного межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.
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. Знает основные принципы эффективного управления собственным временем; основные приемы самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни. УК-6.2. Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; проявлять способность к саморазвитию и самообучению. УК-6.3. Владеет методами управления собственным временем; технологиями приобретения умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни.
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, здорового образа, стиля жизни и профилактики вредных привычек. УК-7.2. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни. УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.

Безопасность жизнедеятельности	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	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты людей и природной среды от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Знает основы макро- и микроэкономики. УК-9.2. Умеет использовать методы экономического анализа и планирования в различных областях жизнедеятельности. УК-9.3. Владеет методами принятия экономических решений.
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1. Знает нормы законодательства, регламентирующие ответственность за антикоррупционные правонарушения; основные принципы противодействия коррупции. УК-10.2. Умеет осуществлять деятельность в повседневной жизни и в профессиональной сфере на основе нетерпимого отношения к коррупционному поведению; формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению. УК-10.3. Владеет навыками применения норм антикоррупционного законодательства в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.

2. Пункт 4.2 раздела «4 Планируемые результаты освоения ОПОП ВО» ОХОПОП изложить в следующей редакции:

«4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника, подлежащие формированию в результате освоения ОПОП ВО, и индикаторы их достижения:

<b>Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Знает основные технологии, технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Умеет осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Владеет навыками работы со специализированным программным обеспечением, навыками применения технологий и технологических новаций 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. Знает цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Умеет использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Владеет методами и приемами 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. Знает основные положения системы менеджмента качества, стандартов в сфере гостеприимства. ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ).

<b>Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
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, 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. 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 определять 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

<b>Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
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. Знает требования безопасности обслуживания, охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.2. Умеет осуществлять обслуживание потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований безопасности. ОПК-7.3. Владеет навыками соблюдения 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. Знает принципы работы современных информационных технологий, виды программного обеспечения в области профессиональной деятельности ОПК-8.2. Умеет использовать информационное обеспечение для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.3. Владеет навыками работы с прикладным программным обеспечением в области профессиональной деятельности

».

3. Таблицу раздела «5 Карта формирования компетенций» ОХОПОП изложить в следующей редакции:

<b>Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом</b>	<b>Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО</b>	<b>Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО</b>
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>		
Обязательная часть ОПОП ВО		
Философия	УК-1; УК-5	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
История России	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Всеобщая история	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Иностранный язык	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Физическая культура и спорт	УК-7	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Физическая культура и спорт (элективный модуль)	УК-7	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Экономика	УК-2; УК-9	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3 УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Психология лидерства и командной работы	УК-3; УК-6	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3

<b>Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом</b>	<b>Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО</b>	<b>Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО</b>
Деловая коммуникация	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Социальные и политические институты и процессы в современном обществе	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Управление проектной деятельностью и бизнес-планирование	УК-1; УК-2	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Технологии самоорганизации и саморазвития личности	УК-6	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Правоведение и противодействие коррупции	УК-2; УК-10	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3 УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Математика	УК-1	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Маркетинг в гостеприимстве	ОПК-4	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Менеджмент в гостеприимстве	ОПК-2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Организация гостиничного дела	ОПК-2; ОПК-6	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Экономика и предпринимательство в гостеприимстве	ОПК-2; ОПК-5	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Иностранный язык (второй)	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Управление качеством на предприятиях индустрии гостеприимства	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Технологии гостиничной деятельности	ОПК-1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Безопасность в отелях	ОПК-7; УК-8	ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3 УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Программное обеспечение и автоматизация в индустрии гостеприимства	ОПК-1; УК-1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Профессиональный иностранный язык	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства	ОПК-8	ОПК-8.1; ОПК-8.2; ОПК-8.3
Экология	УК-8	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Иностранный язык (продвинутый уровень)	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Сервисная деятельность	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Риторика	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Международный протокол и деловой этикет	УК-4; УК-5	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3 УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Профессиональная этика и этикет	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Искусствоведческий анализ объектов профессиональной деятельности	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Историко-культурное наследие	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3

<b>Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом</b>	<b>Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО</b>	<b>Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО</b>
Тульского края		
Основы проектирования и технической эксплуатации гостиничных комплексов	УК-2	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
<b>Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений</b>		
Мировые туристские центры	ПК-9	ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Специальные виды туризма	ПК-9	ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Мультимедийные технологии в гостиничной деятельности	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Программные средства разработки WEB-страниц и презентаций	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Мировые гостиничные цепи	ПК-9	ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Основы гостеприимства	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
География гостиничной индустрии	ПК-7	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Технологии продвижения в сфере гостеприимства	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Технологии продаж в сфере гостеприимства	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Кросс-культурные аспекты индустрии гостеприимства	ПК-8	ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3
Технологии и организация услуг питания в гостинице	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Проектирование анимационных услуг	ПК-5	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Статистические методы в индустрии гостеприимства	ПК-7	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Технологии и организация туроператорских и туроператорских услуг	ПК-4	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Документирование на предприятиях гостеприимства	ПК-1	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Корпоративная культура и управление персоналом	ПК-3	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
<b>Блок 2. Практика</b>		
<b>Обязательная часть ОПОП ВО</b>		
Учебная практика (Ознакомительная практика)	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; ОПК-8	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; ОПК-8.1; ОПК 8-2; ОПК-8.3
Учебная практика (Исследовательская практика)	УК-1; ОПК-8	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3 ОПК-8.1; ОПК 8-2; ОПК-8.3
<b>Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений</b>		
Производственная практика (Проектно-технологическая практика)	ПК-5; ПК-6	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Производственная практика (Организационно-управленческая практика)	ПК-1; ПК-2; ПК-3	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;

<b>Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом</b>	<b>Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО</b>	<b>Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО</b>
Производственная практика (Иследовательская практика)	ПК-7; ПК-8; ПК-9	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Производственная практика (Преддипломная практика)	ПК-1; ПК-2; ПК-3 ПК-4; ПК-5; ПК-6 ПК-7; ПК-8; ПК-9	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; ПК-5.3; 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; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3;
Производственная практика (Технологическая практика)	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>		
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9	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 ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3 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 ОПК-8.1; ОПК-8.2; ОПК-8.3 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; ПК-5.3 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 ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
<b>Факультативные дисциплины (модули)</b>		
Введение в проектную деятельность	УК-2	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Валеология	УК-7	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3

».

4. Вышеперечисленные изменения и дополнения в ОХОПОП вступают в силу с 1 сентября 2021 г.

**Коллектив разработчиков изменений и дополнений  
в общую характеристику ОПОП ВО**

Пономарева И.Ю., зав. каф. ТИГ, канд. техн. наук,  
доцент, профессор ТулГУ



---

(подпись)

Жаркова В.Л., доцент каф. ТИГ, канд. техн. наук,  
доцент



---

(подпись)

Танкиева Т.А., доцент каф. ТИГ, канд. техн. наук,  
доцент



---

(подпись)

**Лист согласования**

Изменения и дополнения в общую характеристику ОПОП ВО согласованы с дирекцией Института педагогики, физической культуры, спорта и туризма:

Директор ИПФКСТ

С.А. Архипова

Подпись

Изменения и дополнения в общую характеристику ОПОП ВО согласованы с УМУ:

Начальник УМУ

А.В. Моржов

Подпись

Начальник ОСУП УМУ

Ю.В. Трофимова

Подпись

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Тульский государственный университет»

Утверждено решением Ученого совета  
Тульского государственного университета  
от «29» июня 2023 г., протокол № 13



Ректор

М.П.

О.А. Кравченко

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
В ОБЩУЮ ХАРАКТЕРИСТИКУ  
основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования – программы бакалавриата**

по направлению подготовки

**43.03.03 Гостиничное дело**

с направленностью (профилем)

**Гостиничная деятельность**

Идентификационный номер образовательной программы: 430303-01-19

Тула 2023 год

1. Пункт 4.1 раздела «4 Планируемые результаты освоения ОПОП ВО» ОХОПОП изложить в следующей редакции:

«4.1 Универсальные компетенции выпускника, подлежащие формированию в результате освоения ОПОП ВО, и индикаторы их достижения:

<b>Наименование категории (группы) универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знает принципы поиска, отбора и обобщения информации. УК-1.2. Умеет критически анализировать и синтезировать информацию для решения поставленных задач. УК-1.3. Владеет методами критического анализа и 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. Знает виды ресурсов и ограничений для решения проектных задач; необходимые для осуществления проектной деятельности правовые нормы и принципы принятия управленческих решений. УК-2.2. Умеет определять оптимальные варианты решений для достижения поставленной цели, учитывая имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы, в том числе требования антикоррупционного законодательства. УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах; навыками работы с нормативно-правовой документацией.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает основные психологические характеристики и приемы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии; характеристики и факторы формирования команд. УК-3.2. Умеет использовать различные стили социального взаимодействия и эффективные стратегии в командной работе УК-3.3. Владеет навыками социального взаимодействия и организации командной работы.
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. Знает основы, правила и закономерности устной и письменной деловой коммуникации; функциональные стили русского и иностранного языков. УК-4.2. Умеет создавать высказывания различной жанровой специфики в соответствии с коммуникативным намерением в устной и письменной формах на русском и иностранном языках.

<b>Наименование категории (группы) универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
		УК-4.3. Владеет навыками межличностного делового общения на русском и иностранном языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знает основные категории философии; закономерности исторического и социально-политического развития общества. УК-5.2. Умеет анализировать и воспринимать разнообразие культур в философском, историческом и социально-политическом контекстах. УК-5.3. Владеет навыками эффективного межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.
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. Знает основные принципы эффективного управления собственным временем; основные приемы самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни. УК-6.2. Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; проявлять способность к саморазвитию и самообучению. УК-6.3. Владеет методами управления собственным временем; технологиями приобретения умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, здорового образа, стиля жизни и профилактики вредных привычек. УК-7.2. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни. УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.

<b>Наименование категории (группы) универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Безопасность жизнедеятельности	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	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты людей и природной среды от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК-8.2. Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты и оказанию первой помощи в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Знает основы макро- и микроэкономики. УК-9.2. Умеет использовать методы экономического анализа и планирования в различных областях жизнедеятельности. УК-9.3. Владеет методами принятия экономических решений.
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Знает нормы законодательства, регламентирующие ответственность за проявления экстремизма, терроризма, коррупционное поведение; основные принципы противодействия экстремизму, терроризму, коррупции. УК-10.2. Умеет осуществлять деятельность в повседневной жизни и в профессиональной сфере на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению; формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению.

<b>Наименование категории (группы) универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
		УК-10.3. Владеет навыками применения норм законодательства в сфере противодействия экстремизму, терроризму, коррупции в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.

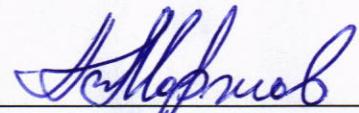
».

2. Вышеперечисленные изменения и дополнения в ОХОПОП вступают в силу с 1 сентября 2023 г.

## Лист согласования

Изменения и дополнения в общую характеристику ОПОП ВО согласованы с УМУ:

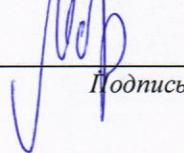
Начальник УМУ



А.В. Моржов

Подпись

И.о. начальника ОСУП УМУ



С.В. Моржова

Подпись