

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Утверждено решением Ученого совета
Тульского государственного университета
от «25» января 2024 г., протокол № 6



О.А. Кравченко

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: 430303-01-24

Тула 2024 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 – бакалавриат (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) сферах 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;
- проектный;
- исследовательский.

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

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
			<p>питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	Проектный	<ul style="list-style-type: none"> • разработка проектов в профессиональной деятельности; • разработка проектной документации. 	<ul style="list-style-type: none"> • гостиницы и иные средства размещения; • предприятия общественного питания; • услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; • технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы.
	Исследовательский	<ul style="list-style-type: none"> • применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; • применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; • участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> • гостиницы и иные средства размещения; • предприятия общественного питания; • технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания; • технологическая документация и информационные ресурсы; • потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности.

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	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) язы-	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

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	ке (ах)	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 том числе здоровьесбережение)	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-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-7.1. 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 профессионального развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни. УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья,

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-9.1. Знает основы макро- и микроэкономики.</p> <p>УК-9.2. Умеет использовать методы экономического анализа и планирования в различных областях жизнедеятельности.</p> <p>УК-9.3. Владеет методами принятия экономических решений.</p>
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<p>УК-10.1. Знает нормы законодательства, регламентирующие ответственность за проявления экстремизма, терроризма, коррупционное поведение; основные принципы противодействия экстремизму, терроризму, коррупции.</p> <p>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.</p>

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

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
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, виды и содержание управленческой документации. ОПК-2.2. Умеет использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) сферы гостеприимства и общественного питания, составлять управленческую документацию. ОПК-2.3. Владеет методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками составления управленческой документации.

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
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-3.3. Владеет навыками обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ).
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Знает основные методы продаж гостиничных услуг, в том числе онлайн. ОПК-4.2. Умеет осуществлять маркетинговые исследования рынка услуг гостеприимства, потребителей, конкурентов. ОПК-4.3. Владеет навыками продвижения услуг по основным направлениям, 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. Знает методы расчета, оценки и анализа основных производственно-экономических показателей гостиничной деятельности. ОПК-5.2. Умеет экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия решений при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-5.3. Владеет навыками принятия экономически обоснованных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Знает основную нормативно-правовую документацию, регламентирующую деятельность в избранной сфере профессиональной области. ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск нормативно-правовой документации в области своей профессиональной деятельности и обоснованно ее применять. ОПК-6.3. Владеет навыками обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями.

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

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

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно разработчиками ОПОП ВО	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	
ПК-1. Способен принимать решения об организации деятельности средств размещения и их подразделений (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (33.007), утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. №282н, В/01.6).	ПК-1.1. Знает основы организации деятельности предприятий гостеприимства, историю развития и профессиональные стандарты гостиничной деятельности ПК-1.2. Умеет осуществлять координацию, контроль и проводить оценку эффективности деятельности подразделений (служб, отделов) предприятий гостеприимства ПК-1.3. Владеет понятийным аппаратом в отрасли гостеприимства, навыками организации деятельности предприятий размещения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<p>ПК-2. Способен организовывать работу с потребителями и заинтересованными сторонами (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-2.1. Знает основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций, в том числе в межкультурной среде ПК-2.2. Умеет организовывать взаимодействие с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами – представителями разных культур. ПК-2.3. Владеет навыками организации услуг на предприятиях гостеприимства, в том числе, с учетом межкультурных особенностей.</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</p>	
<p>ПК-3. Способен к осуществлению текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия с учетом стандартов обслуживания и обеспечения качества гостиничного 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/03.6)</p>	<p>ПК-3.1. Знает технологии и стандарты гостиничной деятельности ПК-3.2. Умеет осуществлять текущую деятельность департаментов (служб, отделов) средств размещения с учетом нормативно-правовой базы и внутренних стандартов предприятия ПК-3.3. Владеет навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей и стандартам в гостиничной деятельности</p>
<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. Знает 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>

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<p>ПК-5. Способен к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (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-5.1. Знает гостиничный продукт, специфику рекламы, потребителей гостиничных услуг, продвижения гостиничного продукта, основные методы продаж. ПК-5.2. Умеет проводить сегментацию рынка, выбирать средства распространения рекламы, разрабатывать кампании по продвижению и сбыту гостиничного продукта. ПК-5.3. Владеет навыками разработки мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для разных категорий потребителей.</p>
<p>ПК-6. 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 В/01.6).</p>	<p>ПК-6.1. Знает особенности мировых и отечественных гостиничных цепей, разнообразие и типологию туристических центров мира, специальные виды туризма и их взаимосвязь со средствами размещения. ПК-6.2. Умеет анализировать деятельность российских и зарубежных гостиничных сетей, составлять характеристику мировых туристических центров, уметь формировать и совершенствовать гостиничный продукт с учетом специфики видов туризма. ПК-6.3. Владеет навыками применения стандартов мировых гостиничных цепей, анализа мировых туристических центров и разработки гостиничного продукта с учетом специфики видов туризма.</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</p>	
<p>ПК-7. Способен к проектированию дополнительных 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-7.1. Знает требования, предъявляемые к аниматорам, основные понятия менеджмента анимации, методы и технологии культурно-досуговой деятельности, ПК-7.2. Умеет работать в «контактной зоне», применять методики психодиагностики, ориентироваться в технологических приемах организации анимационной деятельности ПК-7.3. Владеет навыками проектирования анимационных мероприятий в соответствии с материально-техническими и кадровыми возможностями</p>

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-8. Способен к подготовке предложений по формированию гостиничного продукта (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», (33.007) утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. № 282н, В/01.6)	ПК-8.1. Знает основы социального и бизнес-проектирования в сфере гостеприимства, архитектурно-строительного проектирования и технической эксплуатации предприятий гостеприимства. ПК-8.2. Умеет разрабатывать проекты в области профессиональной деятельности, проводить оценку объемно-планировочных, композиционных, конструктивных и инженерных решений объектов сферы гостеприимства. ПК-8.3. Владеет навыками социального и бизнес-проектирования, в том числе проектирования объектов сферы гостеприимства.
Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский	
ПК-9. Способен проводить сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятий размещения для обоснования решения задач профессиональной деятельности (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», (33.007) утвержденный приказом Минтруда России от 07 мая 2015 г. № 282н, В/01.6)	ПК-9.1. Знает методы оценки факторов внешней и внутренней среды предприятий размещения. ПК-9.2. Умеет проводить сбор и обработку информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничной деятельности. ПК-9.3. Владеет методами проведения исследований для обоснования решения задач профессиональной деятельности, а также навыками оформления и представления результатов проведенных исследований.

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.

Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом	Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО	Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО
Блок 1. Дисциплины (модули)		
Обязательная часть ОПОП ВО		
Философия и методология мышления	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

Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом	Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО	Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО
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 (элективные модули)	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
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
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
Основы дефектологии в социальной и профессиональной сферах	УК-3	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3
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
Риторика	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Математика	УК-1	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Экология	УК-8	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Информационно-коммуникационные технологии в сфере обслуживания	ОПК-8	ОПК-8.1; ОПК-8.2; ОПК-8.3
Маркетинг в сфере обслуживания	ОПК-4	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Менеджмент в сфере обслуживания	ОПК-2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Управление качеством на предприятиях сферы обслуживания	ОПК-3	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Технологии и организация услуг питания	ОПК-1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Введение в профессиональную деятельность	ОПК-1, ОПК-2	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Мультимедийные технологии в сфере обслуживания	ОПК-1, ОПК-8	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 ОПК-8.1; ОПК-8.2; ОПК-8.3
Программное обеспечение профессиональной деятельности	ОПК-1, ОПК-8	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 ОПК-8.1; ОПК-8.2; ОПК-8.3
Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОПК-6	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Статистические исследования в профессиональной деятельности	УК-1	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Документирование на предприятиях сферы обслуживания	ОПК-2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Безопасность в сфере обслуживания	УК-8; ОПК-7	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3 ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
География	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях сферы обслуживания	ОПК-2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Бухгалтерский учет на предприятии	ОПК-5	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3

Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом	Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО	Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО
ях сферы обслуживания		
Иностранный язык (продвинутый уровень)	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Профессиональный иностранный язык	УК-4; ОПК-2	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3 ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Иностранный язык (второй)	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Экономика и предпринимательство в сфере обслуживания	ОПК-2; ОПК-5	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Мировая художественная культура	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Сервисная деятельность	УК-4, ОПК-3	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Проектирование в туризме и гостеприимстве	УК-2	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений		
Основы российской государственности	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Деловые и научные коммуникации	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Культура речи и нормы делового взаимодействия	УК-4	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Технологии самоорганизации и саморазвития личности	УК-6	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Тайм-менеджмент и селф-менеджмент	УК-6	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Реклама в гостеприимстве	ПК-5	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Деловой этикет в сфере гостеприимства	УК-4, ПК-2	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Историко-культурное наследие Тульского края	УК-5	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Мировые центры рекреационного туризма	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Организация гостиничного дела	ПК-1	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Технологии гостиничной деятельности	ПК-3	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Мировые гостиничные цепи	ПК-6	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Основы проектирования и технической эксплуатации гостиничных комплексов	ПК-8	ПК -8.1; ПК -8.2; ПК -8.3
Технологии приема и сопровождения гостей	ПК-4	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Стандартизация и сертификация гостиничных услуг	ПК-3	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Технологии продаж гостиничного продукта	ПК-5	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Проектирование анимационных услуг	ПК-7	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Кросс-культурные аспекты индуст-	УК-5; ПК-2	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3;

Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом	Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО	Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО
рии гостеприимства		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Социальное и бизнес-проектирование в туризме и гостеприимстве	ПК-8; ПК-9	ПК -8.1; ПК -8.2; ПК -8.3; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Блок 2. Практика		
Обязательная часть ОПОП ВО		
Учебная практика (Исследовательская практика)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-8	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-8.1; ОПК 8-2; ОПК-8.3
Учебная практика (Ознакомительная практика)	УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-8	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 ОПК-8.1; ОПК 8-2; ОПК-8.3
Производственная практика (Организационно-управленческая практика)	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4	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-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений		
Учебная практика (Научно-исследовательская работа)	УК-1; УК-3; УК-6	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3 УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3 УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Производственная практика (Проектно-технологическая практика) (5 семестр)	УК-8; ПК-8	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3
Производственная практика (Проектно-технологическая практика) (6 семестр)	УК-8; ПК-8	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3
Производственная практика (Научно-исследовательская работа) (6 семестр)	УК-1; УК-2; ПК-9	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Производственная практика (Научно-исследовательская работа) (7 семестр)	УК-1; УК-2; ПК-9	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Производственная практика (Преддипломная практика)	УК-1; УК-2; УК-4 ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-9	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; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Блок 3. Государственная итоговая аттестация		
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;	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

Наименование элемента ОПОП ВО в соответствии с учебным планом	Коды компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО	Коды индикаторов достижения компетенций, формируемых элементом ОПОП ВО
	ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ПК-4; ПК-5; ПК-6 ПК-7; ПК-8; ПК-9	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
Факультативные дисциплины (модули)		
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



(подпись)

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



(подпись)

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



(подпись)

Представителей профильных организаций

Михайловский Г.В., руководитель
Конгресс-центра Тульского Дома науки и техники



(подпись, печать)

Соболевская Н.А., генеральный директор
ООО «Тула София»



(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. Моржов

И.о. начальника ОСУП УМУ



Подпись

С.В. Моржова