

**Матрица компетенций для ООП направления
43.03.03 «Гостиничное дело»**

Вид профессиональной деятельности: организационно-управленческая

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		Общекультурные компетенции								
		способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные и этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);	способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Б1.Б	Базовая часть									
Б1.Б.1	История	+	+			+	+	+		
Б1.Б.2	Философия	+	+			+	+	+		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9

Б1.Б.3	Иностранный язык					+	+	+		
Б1.Б.4	основы социального государства	+	+				+			
Б1.Б.5	Математика							+		
Б1.Б.6	Информатика									
Б1.Б.7	География							+		
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности								+	+
Б1.Б.9	экология							+		
Б1.Б.10	Второй иностранный язык					+	+	+		
Б1.Б.11	Организация гостиничного дела	+		+	+	+		+		
Б1.Б.12	Управление человеческими ресурсами						+	+		
Б1.Б.13	Экономическая теория	+		+						
Б1.Б.14	Инновационный менеджмент			+			+			
Б1.Б.15	Стратегический менеджмент			+						
Б1.Б.16	Психология						+	+		
Б1.Б.17	Финансовый менеджмент	+		+			+	+		
Б1.Б.18	Русский язык и культура речи					+		+		
Б1.Б.19	Социология	+						+		
Б1.Б.20	Методы принятия			+			+			

	управленческих решений									
Б1.Б.21	бизнес- планирование			+						
Б1.Б.22	Правоведение				+			+		
Б1.Б.23	Логистика	+		+			+	+		
Б1.Б.24	Физкультура								+	
Б1.В	Вариативная часть									
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины									
Б1.В.ОД.1	Введение в специальность						+	+		
Б1.В.ОД.2	Статистика в туризме									
Б1.В.ОД.3	Технологии гостиничной деятельности	+		+		+	+	+		
Б1.В.ОД.4	Организация питания в сфере гостеприимства						+	+		
Б1.В.ОД.5	основы экскурсионной деятельности	+		+		+	+	+		
Б1.В.ОД.6	Зарубежное страноведение							+		
Б1.В.ОД.7	Программный туризм			+	+		+			
Б1.В.ОД.8	Сервисная деятельность	+		+		+	+	+		

1	Человек и его потребности в сфере гостеприимства	+					+			
2	Религиоведение для сферы гостеприимства	+	+				+	+		
Б1.В.ДВ.2										
1	Корпоративные финансы в гостиничном бизнесе			+						
2	Налоги и налогообложение в гостиничном бизнесе	+		+	+	+		+		
Б1.В.ДВ.3										
1	Корпоративная и социальная ответственность	+	+					+		
2	Туристские формальности				+			+		
Б1.В.ДВ.4										
1	Технологии продаж	+		+	+	+	+	+		
2							+	+		

	деловой этикет									
Б1.В.ДВ.5										
1	Культурология для сферы гостеприимства	+	+				+	+		
2	Введение в искусство для сферы гостеприимства	+	+				+	+		
Б1.В.ДВ.6										
1	Документационное обеспечение бизнеса									
2	Административные и офисные технологии									
Б1.В.ДВ.7										
1	Безопасность пищевых продуктов и питания						+	+		

2	Товароведение						+	+		
Б1.В.ДВ.8										
1	Рекламная деятельность	+		+		+	+	+		
2	Связи с общественностью	+		+		+	+	+		
Б1.В.ДВ.9										
1	Основы анимационной деятельности						+	+		
2	Индустрия развлечений						+	+		
Б1.В.ДВ.10										
1	Индустрия общественного питания						+	+		

2	Организация общественного питания						+	+		
Б1.В.ДВ.11										
1	Бухгалтерский учет в гостиничном бизнесе	+		+	+		+	+		
2	Учет и анализ в гостиничном бизнесе	+		+	+	+		+		
Б1.В.ДВ.12										
1	Коммерческое право			+			+			
2	Хозяйственное право			+			+			
Б2	Практики									
Б2.У	Учебная практика									
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных					+	+	+		

БЗ.Д.1	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (вкр)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФТД	Факультативы									
ФТД.1	Краеведение	+					+	+		
ФТД.2	Введение в практическое обучение					+		+		
ФТД.3	Организация туристской деятельности				+	+	+			
ФТД.4	Менеджмент транспортных услуг				+	+	+			
ФТД.5	Профессиональное развитие	+	+			+	+	+		

	<p>Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом</p>	<p>общефессиональные компетенции</p>	
		<p>способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);</p>	<p>способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);</p>
		<p>готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).</p>	

		1	2	3
Б1.Б	Базовая часть			
Б1.Б.1	история			
Б1.Б.2	Философия			
Б1.Б.3	Иностранный язык			
Б1.Б.4	основы социального государства			
Б1.Б.5	Математика	+		
Б1.Б.6	Информатика	+		
Б1.Б.7	География	+		
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности			
Б1.Б.9	экология			
Б1.Б.10	Второй иностранный язык			
Б1.Б.11	Организация гостиничного дела		+	+
Б1.Б.12	Управление человеческими ресурсами	+	+	+
Б1.Б.13	Экономическая теория			
Б1.Б.14	Инновационный менеджмент		+	
Б1.Б.15	Стратегический менеджмент	+	+	
Б1.Б.16	Психология		+	
Б1.Б.17	Финансовый менеджмент	+	+	+
Б1.Б.18	Русский язык и культура речи			
Б1.Б.19	Социология			
Б1.Б.20	Методы принятия управленческих решений	+	+	
Б1.Б.21	бизнес-планирование	+	+	+
Б1.Б.22	Правоведение	+		+
Б1.Б.23	Логистика	+	+	
Б1.Б.24	Физкультура			
Б1.В	Вариативная часть			

Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины			
Б1.В.ОД.1	Введение в специальность			+
Б1.В.ОД.2	Статистика в туризме	+		
Б1.В.ОД.3	Технологии гостиничной деятельности	+	+	+
Б1.В.ОД.4	Организация питания в сфере гостеприимства		+	+
Б1.В.ОД.5	основы экскурсионной деятельности	+	+	
Б1.В.ОД.6	Зарубежное страноведение	+		
Б1.В.ОД.7	Программный туризм			
Б1.В.ОД.8	Сервисная деятельность		+	+
Б1.В.ОД.9	Информационные технологии в гостиничном бизнесе	+		
Б1.В.ОД.10	Туристско-рекреационное проектирование			
Б1.В.ОД.11	Гостиничный менеджмент			
Б1.В.ОД.12	Маркетинг гостиничного предприятия	+	+	
Б1.В.ОД.13	Проектирование гостиничной деятельности	+	+	+
Б1.В.ОД.14	Экономика гостиничного предприятия			+
Б1.В.ОД.15	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	+	+	
Б1.В.ОД.16	Психология делового общения		+	
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору			

	Элективные курсы по физической культуре			
Б1.В.ДВ.1				
1	Человек и его потребности в сфере гостеприимства			
2	Религиоведение для сферы гостеприимства			
Б1.В.ДВ.2				
1	Корпоративные финансы в гостиничном бизнесе		+	+
2	Налоги и налогообложение в гостиничном бизнесе		+	
Б1.В.ДВ.3				
1	Корпоративная и социальная ответственность			
2	Туристские формальности			
Б1.В.ДВ.4				
1	Технологии продаж		+	+
2	деловой этикет	+	+	
Б1.В.ДВ.5				
1	Культурология для сферы гостеприимства			
2	Введение в искусство для сферы гостеприимства			
Б1.В.ДВ.6				

1	Документационное обеспечение бизнеса	+	+	
2	Административные и офисные технологии	+	+	
Б1.В.ДВ.7				
1	Безопасность пищевых продуктов и питания		+	+
2	Товароведение		+	+
Б1.В.ДВ.8				
1	Рекламная деятельность		+	
2	Связи с общественностью		+	
Б1.В.ДВ.9				
1	Основы анимационной деятельности			
2	Индустрия развлечений			
Б1.В.ДВ.10				
1	Индустрия общественного питания		+	+
2	Организация общественного питания		+	+
Б1.В.ДВ.11				
1	Бухгалтерский учет в гостиничном бизнесе		+	
2	Учет и анализ в гостиничном бизнесе		+	
Б1.В.ДВ.12				
1	Коммерческое право			+
2	Хозяйственное право		+	+
Б2	Практики			

Б2.У	Учебная практика			
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика, стационарная, выездная)	+		
Б2.Н	Научно-исследовательская работа			
Б2.П	Производственная практика			
Б2.П.1	Технологическая практика (производственная практика, стационарная, выездная)			+
Б2.П.2	Преддипломная практика (производственная практика, стационарная, выездная)	+	+	+
Б3	Государственная итоговая аттестация			
Б3.Г.1	Итоговый экзамен			
Б3.Д.1	Подготовка и защита выпускной квалифицированной работы (вкр)			
ФТД	Факультативы			
ФТД.1	Краеведение	+		
ФТД.2	Введение в практическое обучение	+		
ФТД.3	Организация туристской деятельности	+	+	+
ФТД.4	Менеджмент транспортных услуг	+	+	+

ФТД.5		Профессиональное развитие					
		Профессиональные компетенции					
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом						
1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);						
2	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);						
3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);						
4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);						
5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);						
6	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);						
7	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);						
8	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8);						
9	способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);						
10	готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);						
11	готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);						
12	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования (ПК-12);						
13	готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13);						
14	готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14).						

