

Этапы формирования компетенций ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, профиль
«Гостинично-ресторанная деятельность»

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность», должен обладать следующими **универсальными компетенциями:**

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

Общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

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

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Профессиональными компетенциями:

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

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

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

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

ПК-6. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания

ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Шифр компетенции	Этапы формирования компетенций		
		Начальный этап	Основной этап	Завершающий этап
1	УК-1	<ul style="list-style-type: none"> - История - Основы информационной культуры и безопасности - Волонтерская деятельность - Философия - Цифровые платформы и сквозные технологии - Ознакомительная практика - Математические методы и информационные технологии в управлении 	<ul style="list-style-type: none"> - Историко-культурное наследие Псковского края - Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания - Стратегический менеджмент 	<ul style="list-style-type: none"> - Преддипломная практика - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	УК-2	<ul style="list-style-type: none"> - Введение в проектную деятельность - Волонтерская деятельность - Основы проектной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Основы правовых знаний и нормативно-правовое обеспечение профессиональной деятельности - Управление проектной деятельностью 	<ul style="list-style-type: none"> - Преддипломная практика - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3	УК-3	<ul style="list-style-type: none"> - Общая физическая подготовка - Спортивные игры и туризм - Самоменеджмент и управление коммуникациями - Введение в проектную деятельность - Волонтерская 	<ul style="list-style-type: none"> - Управление проектной деятельностью - Барное дело 	<ul style="list-style-type: none"> - Управление персоналом в сфере гостеприимства - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной

		<p>деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы проектной деятельности 		<p>работы</p>
4	УК-4	<ul style="list-style-type: none"> - Русский язык и межкультурная коммуникация - Иностранный язык - Самоменеджмент и управление коммуникациями - Иностранный язык второй - Академическое письмо 	<ul style="list-style-type: none"> - Иностранный язык (английский) в сфере гостинично-ресторанной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	УК-5	<ul style="list-style-type: none"> - История - Русский язык и межкультурная коммуникация - Иностранный язык - Философия - Иностранный язык второй - Академическое письмо 	<ul style="list-style-type: none"> - Историко-культурное наследие Псковского края - Иностранный язык (английский) в сфере гостинично-ресторанной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	УК-6	<ul style="list-style-type: none"> - Основы информационной культуры и безопасности - Самоменеджмент и управление коммуникациями - Введение в проектную деятельность - Цифровые платформы и сквозные технологии - Основы проектной деятельности - Ознакомительная практика 	<ul style="list-style-type: none"> - Безопасность жизнедеятельности - Управление проектной деятельностью - Проектная деятельность в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7	УК-7	<ul style="list-style-type: none"> - Физическая культура и спорт 	<ul style="list-style-type: none"> - Общая физическая подготовка - Спортивные игры и туризм 	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	УК-8	<ul style="list-style-type: none"> - Безопасность жизнедеятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Санитария и гигиена предприятий гостинично-ресторанной 	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

			сферы	
9	ОПК-1	- Математические методы и информационные технологии в управлении - Организационно-управленческая практика	- Логистика в гостинично-ресторанной деятельности	- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
10	ОПК-2	- Менеджмент, маркетинг и прогнозирование в сфере услуг	- Организационно-управленческая практика	- Логистика в гостинично-ресторанной деятельности - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
11	ОПК-3	- Организационно-управленческая практика - Поведение потребителей	- Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
12	ОПК-4	- Менеджмент, маркетинг и прогнозирование в сфере услуг - Организационно-управленческая практика	- Поведение потребителей	- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
13	ОПК-5	- Экономическая теория	- Математические методы и информационные технологии в управлении - Организационно-управленческая практика	- Логистика в гостинично-ресторанной деятельности - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
14	ОПК-6	- Ознакомительная практика - Поведение	- Стандартизация, сертификация и контроль качества	- Подготовка к сдаче и сдача государственного

		потребителей	услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
15	ОПК-7	- Организационно-управленческая практика	- Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
16	ПК-1	- Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- Стратегический менеджмент - Барное дело - Организация работы ресторанов быстрого обслуживания - Организация работы ресторанов самообслуживания	- Управление персоналом в сфере гостеприимства - Преддипломная практика - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
17	ПК-2	- Бизнес-планирование в гостиничной и ресторанной деятельности	- Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания - Организация работы ресторанов быстрого обслуживания - Организация работы ресторанов самообслуживания	- Преддипломная практика - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
18	ПК-5	- Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания - Бизнес-планирование в гостиничной и ресторанной деятельности - Налоги и обязательные неналоговые платежи в сфере услуг - Ценообразование в гостинично-ресторанной	- Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания	- Преддипломная практика - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

		деятельности		
19	ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> - Санитария и гигиена предприятий гостинично-ресторанной сферы - Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания 	<ul style="list-style-type: none"> - Барное дело - Организация работы ресторанов быстрого обслуживания - Организация работы ресторанов самообслуживания - Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства - Инновации в гостиничном бизнесе 	<ul style="list-style-type: none"> - Преддипломная практика - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
20	ПК-6	<ul style="list-style-type: none"> - Национальные традиции питания и гостеприимства - Организация культурно-досуговой деятельности в сфере гостеприимства - Проектно-технологическая практика 	<ul style="list-style-type: none"> - Бизнес-планирование в гостиничной и ресторанной деятельности - Налоги и обязательные неналоговые платежи в сфере услуг - Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
21	ПК-7	<ul style="list-style-type: none"> - Основы гостиничной и ресторанной деятельности - Индустрия гостеприимства в России и за рубежом - Проектно-технологическая практика 	<ul style="list-style-type: none"> - Бизнес-планирование в гостиничной и ресторанной деятельности - Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства - Инновации в гостиничном бизнесе 	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
22	ПК-4	<ul style="list-style-type: none"> - Основы гостиничной и ресторанной деятельности - Индустрия гостеприимства в России и за рубежом - Организация предпринимательской 	<ul style="list-style-type: none"> - Санитария и гигиена предприятий гостинично-ресторанной сферы - Технологии и организация обслуживания на предприятиях 	<ul style="list-style-type: none"> - Преддипломная практика - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной

		<p>деятельности</p>	<p>сферы гостеприимства и общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проектная деятельность в профессиональной сфере - Национальные традиции питания и гостеприимства - Организация культурно-досуговой деятельности в сфере гостеприимства - Проектно-технологическая практика - Бизнес-планирование в гостиничной и ресторанной деятельности 	<p>работы</p>
23	ПК-8	<ul style="list-style-type: none"> - Организация предпринимательской деятельности - Проектная деятельность в профессиональной сфере - Проектно-технологическая практика 	<ul style="list-style-type: none"> - Бизнес-планирование в гостиничной и ресторанной деятельности - Налоги и обязательные неналоговые платежи в сфере услуг - Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Преддипломная практика - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена