

Матрица компетенций

Универсальные компетенции						
Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Наименование дисциплины	Семестр			
			1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемные ситуации, используя системный подход	Стратегия развития предприятий сферы гостеприимства		+		
		Управление конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и ресторанного сервиса	+			
	Экономическая стратегия предприятий сферы гостеприимства и ресторанного сервиса	+				
	Инвестиции и развитие предприятий сферы гостеприимства			+		
	Производственная преддипломная практика				+	
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)				+	
	Выполнение выпускной квалификационной работы				+	
	Защита выпускной квалификационной работы				+	

<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</p>	<p>Экономическая стратегия предприятий сферы гостеприимства и ресторанного сервиса</p>	+				
	<p>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</p>	<p>Проектное управление в отраслях экономики</p>			+		
		<p>Стратегическое и программно-целевое управление в индустрии гостеприимства</p>					+
		<p>Системный анализ в управлении предприятиями сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса</p>				+	
		<p>Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства</p>			+		
		<p>Ресурсосберегающие технологии в индустрии гостеприимства</p>		+			
		<p>Инвестиции и развитие предприятий сферы гостеприимства</p>				+	
		<p>Производственная практика (научно-исследовательская работа)</p>			+	+	+
		<p>Выполнение выпускной квалификационной работы</p>					+
		<p>Защита выпускной квалификационной работы</p>					+
<p>Управленческая экономика</p>				+			
	<p>Управление проектами развития территорий</p>					+	

<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1 Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой УК-3.2 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели</p>	<p>Организация предприятий сферы гостеприимства и ресторанный бизнес</p>	+			
		<p>Проектное управление в отраслях экономики</p>		+		
		<p>Антикризисное управление в индустрии гостеприимства</p>		+		
		<p>Анализ и оценка рисков в индустрии гостеприимства</p>		+		
		<p>Производственная преддипломная практика</p>				+
		<p>Производственная организационно-управленческая практика</p>		+	+	
		<p>Производственная практика (научно-исследовательская работа)</p>		+	+	+
		<p>Выполнение выпускной квалификационной работы</p>				+
<p>Защита выпускной квалификационной работы</p>				+		

<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1 Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах) УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>Информационные технологии обеспечения бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса</p> <p>Инвестиции и развитие предприятий сферы гостеприимства</p> <p>Учебная ознакомительная практика</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Производственная организационно-управленческая практика</p> <p>Производственная практика (научно-исследовательская работа)</p> <p>Выполнение выпускной квалификационной работы</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>+</p>		<p>+</p>	<p>+</p>
--	---	--	----------	--	----------	----------

<p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>УК-5.1 Анализирует аксиологические системы; обосновывает актуальность их учета в социальном и профессиональном взаимодействии УК-5.2 Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом культурных особенностей представителей разных этносов, конфессий и социальных групп</p>	<p>Информационные технологии обеспечения бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса Анализ и оценка рисков в индустрии гостеприимства Учебная ознакомительная практика Производственная преддипломная практика Производственная организационно-управленческая практика Производственная практика (научно-исследовательская работа) Выполнение выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>+</p>			
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Оценивает свои личностные, ситуативные, временные ресурсы, оптимально их использует для успешного выполнения профессиональных задач УК-6.2 Определяет способы совершенствования собственной деятельности и ее приоритеты на основе самооценки УК-6.3 Владеет индивидуально значимыми способами самоорганизации и саморазвития, выстраивает гибкую профессионально-образовательную траекторию</p>	<p>Антикризисное управление в индустрии гостеприимства Анализ и оценка рисков в индустрии гостеприимства Организация деятельности специализированных предприятий размещения Организация курортно-оздоровительной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства Учебная ознакомительная практика Производственная преддипломная практика Производственная организационно-управленческая практика Производственная практика (научно-исследовательская работа) Выполнение выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>+ + + + + + + + +</p>			<p>+ + + + + + + + +</p>

Общепрофессиональные компетенции						
Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Наименование дисциплины	Семестр			
			1	2	3	4
ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Использует современные техники и методики сбора данных, методы поиска, анализа и оценки информации для решения управленческих задач в сфере гостеприимства ОПК-1.2 Проводит анализ и моделирование процессов управления с целью оптимизации деятельности организации сферы гостеприимства ОПК-1.3 Использует современные цифровые системы и методы при решении управленческих и исследовательских задач	Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса				+
		Производственная преддипломная практика				+
		Выполнение выпускной квалификационной работы				+
		Защита выпускной квалификационной работы				+
ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3 Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Проектное управление в отраслях экономики		+		
		Стратегическое и программно-целевое управление в индустрии гостеприимства				+
		Системный анализ в управлении предприятиями сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса			+	
		Производственная преддипломная практика				+
		Выполнение выпускной квалификационной работы				+
		Защита выпускной квалификационной работы				+

<p>ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-3.1 Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы.</p> <p>ОПК-3.2 Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</p>	<p>Стратегия развития предприятий сферы гостеприимства</p> <p>Стратегическое и программно-целевое управление в индустрии гостеприимства</p> <p>Организации классификации средств размещения и ХАССП для ресторанного бизнеса</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение выпускной квалификационной работы</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>+</p>			<p>+</p> <p>+</p> <p>+</p>
<p>ОПК-4 Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-4.1 Умеет применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг</p> <p>ОПК-4.2 Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.3 Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет.</p>	<p>Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение выпускной квалификационной работы</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы</p>				<p>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>+</p>

<p>ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</p>	<p>ОПК-5.1 Оценивает операционную и организационную эффективность управленческих решений, их социальную значимость ОПК-5.2 Владеет методами реализации принятых управленческих решений в условиях сложной (в том числе кросс-культурной) и динамичной среды ОПК-5.3 Формулирует и обосновывает организационно-управленческие решения, определяя процесс их реализации и прогнозируя оценку результативности.</p>	<p>Организация предприятий сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса Системный анализ в управлении предприятиями сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса Производственная преддипломная практика Выполнение выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>+</p>	<p></p>	<p>+</p>	<p></p>
<p>ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6.1 Демонстрирует навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности ОПК-6.2 Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности ОПК-6.3 Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</p>	<p>Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства Управление конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и ресторанного сервиса Организация предприятий сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса Учебная ознакомительная практика Производственная преддипломная практика Выполнение выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p></p>

<p>ОПК-7 Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>	<p>ОПК-7.1 Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения</p> <p>ОПК-7.2 Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>	<p>Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>Учебная ознакомительная практика</p> <p>Выполнение выпускной квалификационной работы</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы</p>	+			
Профессиональные компетенции						
<p>ПК-1 Способен провести анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса</p>	<p>ПК-1.1 Демонстрирует навыки формирования эффективной конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса с учетом территориальной специфики;</p> <p>ПК-1.2 Умеет применять полученные знания для формирования гостиничного продукта на основе кластерного подхода, в том числе с учетом региональных особенностей.</p>	<p>Управление конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и ресторанного сервиса</p> <p>Антикризисное управление в индустрии гостеприимства</p> <p>Учебная ознакомительная практика</p> <p>Производственная организационно-управленческая практика</p> <p>Производственная практика (научно-исследовательская работа)</p> <p>Выполнение выпускной квалификационной работы</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Управленческая экономика</p> <p>Управление проектами развития территорий</p>	+			

ПК-2 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса	ПК-2.1 Разрабатывает стратегию управления изменениями организации и определять направления ее развития ПК-2.2 Демонстрирует навыки эффективной реализации программы стратегических изменений в организации	Стратегия развития предприятий сферы гостеприимства				+	
		Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства				+	
		Ресурсосберегающие технологии в индустрии гостеприимства	+				
		Организация деятельности специализированных предприятий размещения	+				
		Организация курортно-оздоровительной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства	+				
		Производственная преддипломная практика					+
		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	+	+			+
Выполнение выпускной квалификационной работы						+	
Защита выпускной квалификационной работы						+	