

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 31.03.2025
№ 10

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 02.04.2025 № 084-4588

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
Уровень бакалавриат

Профиль подготовки: Ресторанный сервис
Квалификация бакалавр
Форма обучения заочная
Срок обучения 4 года 6 месяцев
Язык обучения Русский

ФГОС ВО по направлению подготовки утвержден приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514.

Разработчики:

Руководитель направления
подготовки
д. техн.н., профессор

 Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета	
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. Д. Тошев
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	13.04.2025

А. Д. Тошев

Заведующий кафедрой
д. техн.н., профессор

 Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета	
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. Д. Тошев
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	06.05.2025

А. Д. Тошев

Челябинск 2025

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис разработана на основе ФГОС ВО, профессиональных стандартов, с учетом потребностей регионального рынка труда, традиций и достижений научно-педагогической школы университета с учетом требований федерального законодательства.

Образовательная программа включает в себя: описание, учебный план с графиком учебного процесса, рабочие программы дисциплин, программы практик, итоговой аттестации, а также оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации.

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

Образовательная программа имеет своей целью формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, сформулированных самостоятельно на основе профессиональных стандартов, потребностей регионального рынка труда.

Профиль подготовки Ресторанный сервис ориентирован на профессиональную деятельность в следующих областях (сферах):

Области и сферы профессиональной деятельности	Код и наименование профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Коды и наименования трудовых функций
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания	33.008 Руководитель предприятия питания	А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы; А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания	33.008 Руководитель предприятия питания	Д Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	Д/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания; Д/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях или сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной

деятельности следующих типов:

- сервисный;
- технологический;
- организационно-управленческий.

Профиль подготовки Ресторанный сервис соответствует направлению подготовки в целом.

Срок освоения образовательной программы по заочной форме увеличен на 6 месяцев относительно нормативного срока и составляет 4 года 6 месяцев.

Образовательная программа имеет государственную аккредитацию. Итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после выполнения обучающимся учебного плана или индивидуального учебного плана в полном объеме (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации").

ГИА по направлению подготовки включает: защиту выпускной квалификационной работы.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения, навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Перечень формируемых у выпускника компетенций и индикаторы их достижения:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Использует методы научного поиска, сбора и обобщения информации, анализа данных для решения профессиональных задач, в том числе с помощью информационных технологий	Знает: методы поиска, анализа и синтеза информации исторические этапы развития и становления русской кухни; особенности приготовления блюд русской кухни; исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран; исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики; основные численные методы решения прикладных задач; - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию; особенности строения и физиологическую роль пищевых компонентов; основные теории питания; методы оценки пищевого статуса различных категорий населения; базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн,

основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики) и магнетизма; • законы оптики; различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения основные аспекты проблем информационной безопасности и защиты информации: основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну; методы защиты информации; предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний); основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на 3 продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; планирование производственнохозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; современные ресурсо- и энергосберегающие технологии.

Умеет: проводить поиск, анализ и синтез информации по истории развития русской кухни; анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне; самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования; применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера; - воспринимать,

обобщать и анализировать историческую информацию; проводить анализ пищевого статуса и и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; • осуществлять на базе требуемых физико-химических и механических характеристик выбор материала и технологии его обработки; решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы); создавать электронные презентации; применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию; правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; планировать производственнохозяйственную деятельность предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения. Имеет практический опыт: установления причинно следственных связей и поиска информации, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий по истории русской кухни; работы в поисковых системах для решения задач профессиональной деятельности; самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов; самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований; - методикой работы с различными источниками исторической

		информации, навыками самостоятельной работы; критической оценки полученных результатов; организации научно-исследовательской деятельности; использования вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.) в профессиональной деятельности; самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций; учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса; планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; рациональной организации производства и учета затрат на предприятиях ресторанного бизнеса.
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	Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты их решения; выбирает оптимальный способ решения задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: основные технологические процессы производства ресторанной продукции; нормативную и законодательную базу устанавливающую требования к производственному процессу на предприятиях питания[1]; методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента; теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач; источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ; закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей; нормативно-техническую и технологическую документацию предприятий питания; классификацию услуг предприятий питания; формы и методы предоставления сервисных услуг; современные стандарты обслуживания в ресторанных предприятиях; нормативную и законодательную базу, регламентирующую работу предприятий питания; основные нормативные документы

		устанавливающие требования к организации работы предприятий питания; порядок разработки и утверждения НТД на предприятиях питания; принципы управления качеством продукции, услуг и процессов на предприятиях питания; основы организации питания в центрах досуга, особенности питания. Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции в соответствии с действующими правовыми нормами и имеющимися ресурсами предприятия; планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы; разрабатывать учебно-методические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и смежными дисциплинами; интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности; анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; разрабатывать производственные процессы предприятий ресторанного сервиса; организовывать процесс обслуживания потребителей в соответствии с действующими правовыми и законодательными нормами, ресурсами предприятия; использовать НТД при организации работы предприятий питания; разрабатывать нормативно техническую и технологическую документацию для предприятий питания; внедрять системы управления качеством продукции и услуг, в том числе с применением принципов ХАССП; организовать питание в зависимости от национальности. Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях питания в соответствии с действующими правовыми нормами и имеющимися ресурсами предприятия; планирования, анализа и обобщения результатов
--	--	--

		эксперимента; организации и проведения учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности; применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности; принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; планирования хозяйственной деятельности в области ресторанного сервиса; разработки и организации процесса оказания различных видов и форм услуг сервисными предприятиями; разработки и внедрения системы обслуживания потребителей в соответствии с действующими законодательными нормами и ресурсами предприятия; организации документооборота и использования НТД на предприятии питания в соответствии с требованиями законодательства; организации питания в ресторанных предприятиях.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Учитывает знания о способах социального взаимодействия в коллективе в своей деятельности; умеет определять свою роль в команде.	Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; содержание процессов самоорганизации и самообразования, особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса; основные понятия психологии, типы темперамента, содержание мотивации и психической регуляции поведения и деятельности человека; психометрические основы современных методик психологической диагностики; базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней; основы проектирования технологических процессов с учетом соблюдения всех требований

предъявляемых к технологическим нормам и параметрами, предъявляемых к производству услуг.

Умеет: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия; планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения и осуществления деятельности; устанавливать гармоничные отношения в работе с клиентами, создавать благоприятный психологический климат в коллективе; изучать потребности общества и личности; разрабатывать, оформлять и использовать психодиагностический инструментарий в профессиональной деятельности; организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма; оптимально выстраивать последовательности технологических процессов в сфере производства услуг и обслуживания потребителей услуг с учетом их требований. Имеет практический опыт: взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе; этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности; самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; регулирования взаимоотношения людей: убеждения, доказательства, внушения и побуждения людей к необходимым действиям

		в процессе профессионального общения и совместной деятельности; проведения и интерпретации психодиагностических методик для составления психологического портрета личности потребителей; осуществления организационно-управленческой деятельности внутри коллектива; расчетов и оптимизации параметров технологических основных производственных и вспомогательных внутренних процессов и процессов взаимодействия с внешними участниками деятельности предприятия в сфере ресторанного сервиса.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеет средствами деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном и иностранном языке.	Знает: орфоэпические, лексические, морфологические, синтаксические и стилистические нормы современного русского литературного языка; специфику и жанровое разнообразие стилевой системы русского языка; основные правила делового общения в устной и письменной форме; основные правила делового общения в устной и письменной форме; основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка и его отличие от родного языка; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные различия письменной и устной речи; основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные параметры языка конкретной специальности в деловом общении. Умеет: создавать грамотные тексты разных жанров в официально-деловом и научном стилях; использовать различные приёмы аргументации для решения задач межличностного взаимодействия в конкретных коммуникативных ситуациях; управлять своим речевым поведением; применять правила русского речевого этикета; создавать грамотные тексты разных жанров в официально-деловом и научном стилях; использовать различные приёмы аргументации для решения задач межличностного взаимодействия в конкретных коммуникативных

		ситуациях; управлять своим речевым поведением; применять правила русского речевого этикета; продуцировать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов; выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка; создавать устные и письменные тексты, соответствующие конкретной ситуации делового общения; реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по деловому общению. Имеет практический опыт: создания устных и письменных форм делового текста; использования современных информационных ресурсов для решения коммуникативных задач, в том числе в области деловой коммуникации; создания устных и письменных форм делового текста; использования современных информационных ресурсов для решения коммуникативных задач, в том числе в области деловой коммуникации; использования учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; стратегий рефлексии и самооценки в целях самосовершенствования личных качеств и достижений; презентационными технологиями для предъявления информации; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп; умеет взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач.	Знает: - фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; - особенности современной политической организации российского общества; - фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития; многообразие исторического наследия и

социокультурных традиций; сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества; закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте; основные культурные и гуманистические ценности; - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте; содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности; основы межкультурной деловой коммуникации, основные принципы поведения в поликультурном социуме для решения учебно-деловых задач; особенности культуры питания разных народов.

Умеет: - адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям;

- находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

- проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в

контексте мировой истории и культурных традиций мира; обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение

- воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию; методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений; проявлять толерантность, эмпатию, открытость и дружелюбие при общении с представителями другой культуры; предупреждать возникновение стереотипов, предубеждений по отношению к собственной культуре; выступать в роли медиатора культур; учитывать национальные особенности культуры питания в производственной деятельности предприятий питания.

Имеет практический опыт: - осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;

- аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера;
- самостоятельного критического мышления; использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании; - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям;
- взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач;

		общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения; разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса; философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого; эффективно сотрудничать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения учебно-деловых задач; организации приготовления и потребления блюд с учетом национальных особенностей.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Применяет знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы; понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, и требований рынка труда.	Знает: понятийный аппарат теории потребностей, иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, основные классификации нужд, мотивов и ценностей человека; психологические основы функционирования познавательных, волевых и эмоциональных процессов для понимания собственных психологических особенностей управления временем; базовую технологию управления саморазвитием на основе принципов образования и личностных характеристик. Умеет: эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей; использовать психологические техники и методы тайм-менеджмента в собственной деятельности; организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами. Имеет практический опыт: критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей; развития мотивационно-волевой сферы личности для осуществления личностного развития и профессионального роста; принятия решений в профессиональной деятельности.

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; использует знания физической культуры для самосовершенствования и самоконтроля за состоянием своего организма.	Знает: основы профессионально-прикладной физической культуры в соответствии с выбранной профессиональной деятельностью. Умеет: планировать и составлять индивидуальные программы общей и профессионально-прикладной физической подготовки различной целевой направленности на разных возрастных этапах. Имеет практический опыт: ведения самоконтроля и анализа своего физического состояния, физической подготовленности; планирования и проведения систематических занятий физической культурой.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Использует знания основ безопасности жизнедеятельности и принципов рационального природопользования при организации труда на рабочем месте; умеет оценивать негативные последствия воздействия различных факторов на окружающую среду; разрабатывает мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности	Знает: основные виды опасных и вредных производственных факторов, их действие на организм человека, нормирование и меры защиты от них, основные виды чрезвычайных ситуаций военного, природного и техногенного характера; методы обеспечения защиты населения в чрезвычайных ситуациях; основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования. Умеет: осуществлять выбор средств и способов защиты человека от опасных и вредных производственных факторов; оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы. Имеет практический опыт: навыками оказания первой помощи; выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности.

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Понимает базовые принципы функционирования экономики ; умеет использовать методы экономического планирования для решения различных задач в профессиональной деятельности.	Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; научные основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий; принципы развития и реализации экономических решений; основные документы, регламентирующие финансовую деятельность предприятий питания; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений на предприятиях питания. Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и оценивать последствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия; обосновывать принятие экономических решений в сфере ресторанного сервиса; планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата. Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности; анализа, расчета и оценки экономической деятельности предприятий питания.
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Использует знания действующих правовых документов в области противодействия коррупции в профессиональной деятельности; владеет навыками применения мер по профилактике коррупции	Знает: международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации. Умеет: самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты. Имеет практический опыт: ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем.
ОПК-1 Способен	Определяет потребность в	Знает: принципы организации процесса

применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса; осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональную сервисную деятельность; умеет использовать технологические новации и специализированные программные продукты в сфере ресторанного бизнеса	документационного обеспечения управления на предприятии сервиса; современные цифровые технологии; методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания; методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики; понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса. Умеет: составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса; решать производственные задачи с использованием современных цифровых технологий; использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий; использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений; применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса. Имеет практический опыт: самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом; использования современных цифровых технологий для решения профессиональных задач; самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом; формулирования проблемы исследования логистических систем в терминах теории систем и системного анализа; самостоятельного изучения учебно-методической и научной литературы в рамках соответствующей области знаний; внедрения технологических новаций и использования
--	---	---

		современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса.
ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	Определяет цель и задачи управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений предприятий) сферы сервиса	Знает: основы макро- и микро- экономики, а также методы оценки эффективности деятельности хозяйственного объекта; основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса. Умеет: использовать имеющиеся знания для моделирования экономически эффективного бизнес-проекта; использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса. Имеет практический опыт: использования методов оценки эффективности деятельности хозяйственных объектов; использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса.

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Организует оценку качества оказания услуг учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; обеспечивает требуемый уровень качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами	Знает: методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; основные требования этики служебных отношений и служебного этикета; взаимосвязь общения в сервисной деятельности, механизмы действия и способы проявления законов и закономерностей в различных типах межличностных отношений. Умеет: организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; оценивать факты и явления профессиональной деятельности не только с правовой, но и с нравственной точки зрения; теоретически осмысливать и обобщать содержание знаний разделов дисциплины. Имеет практический опыт: обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса; владения приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе; владения основными методами и приемами практической и исследовательской работы в области устной и письменной коммуникаций, владения искусством и культурой слова; организации сервисной деятельности, разработки критерии эффективности, внедрения способов и методов работы с потребителями.
--	---	---

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	Осуществляет маркетинговые исследования сервисного рынка; умеет использовать основные методы организации продаж и продвижения продуктов в области ресторанного сервиса	Знает: формы, виды и источники маркетинговой информации; общие принципы проведения рыночных исследований; роль рыночных исследований в процессе управления деятельностью предприятия; отличительные особенности использования различных методов маркетинговых исследований; методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг. Умеет: анализировать маркетинговую среду, изучать потребности разных групп потребителей, изучать деятельность конкурентов, использовать информационные технологии для сбора данных; проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг. Имеет практический опыт: проведения рыночных маркетинговых исследований в нестандартных ситуациях методами маркетингового анализа на рынках туристской индустрии; проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг.
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Проводит анализ, рассчитывает и оценивает технико-экономические показатели деятельности предприятий; предлагает экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий выбранной сферы деятельности	Знает: цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов; значение маркетингового подхода в процессе повышения эффективности деятельности предприятия в избранной сфере профессиональной деятельности; теоретические основы и закономерности функционирования хозяйствующих субъектов в рыночных условиях; - научные основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий. - принципы развития и реализации экономических решений; методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса; находить и использовать необходимую экономическую информацию. Умеет: использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий

индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности; анализировать маркетинговую среду; проводить маркетинговые исследования и анализ сегментирования, позиционирования рынка для обеспечения экономической эффективности предприятия в избранной сфере профессиональной деятельности; рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности организации (предприятия); - выявлять проблемы экономического характера при расчете показателей эффективности использования ресурсов предприятия; - предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия; - определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и оценивать последствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия; проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса; составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу. Имеет практический опыт: использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности; проведения маркетинговых исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; количественных и качественных методов сбора рыночной информации; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности; самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса;

		использования базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ по бизнес-планированию.
ОПК-6 Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной сфере профессиональной области; умеет применять нормативно-правовую документацию для решения задач в своей профессиональной деятельности; организует документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Знает: основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности; основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса. Умеет: обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм; разрабатывать нормативную документацию в сфере ресторанного сервиса. Имеет практический опыт: работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности; разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса.
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Обеспечивает соблюдение правил ТБ и ОТ в своей профессиональной деятельности; способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса; правила и технику безопасности обслуживания потребителей. Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей; применять правила и технику безопасности обслуживания потребителей. Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса; безопасного обслуживания потребителей.

ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности (поиска и анализа информации, подготовки различной документации, визуализации данных); понимает принципы работы профессиональных программных средств.	Знает: современные информационные технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных; различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники; основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения. Умеет: применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты; решать профессиональные задачи на основе современных программных средств. Имеет практический опыт: навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств; использования современных информационных технологий для решения профессиональных задач.
--	---	---

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке проектов в сфере сервиса, контроль процесса реализации проекта, своевременно выявляет отклонения в реализации бизнес-планов в сфере сервиса и управляет деятельностью по их устранению	33.008 Руководитель предприятия питания А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	Знает: психологический подход к потребителю[2]; основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта; основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана- меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям; современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг; виды услуг в общественном питании; классификацию форм

				и методов обслуживания потребителей в ресторанных предприятиях; содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания; планирование производственнохозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства Умеет: выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании; обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса; правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,
--	--	--	--	---

				свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ориентироваться в современных сервисных технологиях; обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; планировать производственнохозяйственную деятельность предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях ресторанного бизнеса; составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса; использования нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; использования технических средств для измерения основных параметров
--	--	--	--	--

			технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей; организации обслуживания потребителей в ресторанных предприятиях; оценки качества предоставляемых услуг ; владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей
ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Разрабатывает требования к процессам и объектам систем сервиса; оценивает качество услуг в рамках профессиональной деятельности		Знает: современные технологии производства и оценки качества ресторанной продукции[3]; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; значение пищевых факторов для нормального функционирования организма человека; - роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ человека; - научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и

				возрастному признаку; - состояние и перспективы развития физиологии питания, концепцию сбалансированного питания, теории питания здорового и больного человека; основные термины и определения в области безопасности продуктов питания по химическим, физическим и микробиологическим показателям; классификацию вредных веществ, содержащихся в пищевых продуктах и сырье; основные физические параметры среды и их критерии безопасности для продовольственного сырья и продуктов питания; классификацию БАД и пищевых улучшителей; нормативно- правовую документацию, регламентирующую применение БАД и пищевых улучшителей; основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса; особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания; современные ресурсо- и энергосберегающие технологии Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции в соответствии с принципами рационального использования сырья, здорового питания, обеспечения качества и безопасности продуктов питания; проводить оценку качества ресторанной
--	--	--	--	---

			продукции; измерять и оценивать параметры производственного климата, уровня запыленности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; управлять и работать с действующими нормативными документациями; - разрабатывать и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; работать с нормативной и технической документацией в области безопасности товаров и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); осуществлять анализ результатов оценки физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; обосновывать выбор БАД исходя из анализа пищевого статуса потребителя; обосновывать использование пищевых улучшителей в производстве продукции различного назначения; осуществлять управление и контроль деятельности объектов ресторанного сервиса; проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана; организовывать процесс сервиса на основе
--	--	--	---

				принципов ресурсо- и энергосбережения Имеет практический опыт: организации технологического процесса производства ресторанной продукции и проведения оценки качества кулинарной продукции; определения параметров безопасной работы объектов профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях; организации технологических процессов производства продукции, обеспечивающих сбережение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной продукции; критической оценки полученных результатов; организации и проведения экспертизы физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; разработки методов идентификации и оценки опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей; составления персонализированной системы питания; обоснования необходимости использования БАД и пищевых улучшителей; планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса; проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и
--	--	--	--	---

			других предприятиях питания; владения навыками экспертиз для проведения оценки качества технологий в сервисе
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Определяет цель и задачи деятельности подразделений сервисной деятельности предприятия, организует их выполнение; производит выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания		Знает: современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации; основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса; современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; основы психологии общения и организации работы с потребителями на предприятиях ресторанного сервиса; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса; основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя; принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования системы сервисного обслуживания; содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания; принципы и методы разработки и реализации организационных решений для

			формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы; особенности питания народов мира; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач; подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений; планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей; выбирать оптимальные формы обслуживания потребителей на предприятиях питания; составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса; разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя; осуществлять выбор предпочтительных организационных решений на основе анализа функционирования сервисной системы обслуживания; использовать технические средства для измерения основных
--	--	--	---

				параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия; организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции с учетом специфики национальной кухни; проводить анализ и выявлять проблемы и ресурсы развития клиентурных отношений; пользоваться справочной и нормативной литературой Имеет практический опыт: использования современных программных средств для решения производственных задач; технического оснащения предприятий ресторанного сервиса; планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей; разработки и внедрения системы обслуживания потребителей; самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом; в области использования новейших информационных и коммуникационных технологий; реализации
--	--	--	--	---

			организационно-управленческих решений для формирования сервисной системы обслуживания; владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений; в области производства ресторанной продукции с учетом национальных особенностей разных народов; установления клиентурных отношений и использования теоретических знаний в практических ситуациях взаимодействия с клиентами; навыками работы с персоналом
ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Владеет методами управления командой; определяет цель и задачи деятельности по внедрению изменений в сети предприятий питания		Знает: основы организации работы ресторанных предприятий; структуру управления рестораном; должностные обязанности работников[4]; основы организации питания в центрах досуга[5]; содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; правовые аспекты предпринимательской деятельности; способы осуществления поиска, выбора и использования новой

			информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса; экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования; виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; принципы построения и организации системы управления предприятием питания; международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; современное состояние рынка; современные тенденции в оформлении, дизайне кулинарных и кондитерских изделий; требования к организации процесса сервиса; организационную структуру
--	--	--	--

			предприятий питания, формы и методы управления предприятиями питания; методы и средства стимулирования персонала и повышения его мотивации; основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках Умеет: разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала; организовать питание в с учетом специфики работы предприятий; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы
--	--	--	---

			организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания; разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию; - разрабатывать планы организации и управлять бизнес-процессам; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания; пользоваться поисковыми системами; использовать приемы оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; обосновывать выбор управленческих решений для предприятий питания; разрабатывать систему стимулирования персонала; решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия Имеет практический опыт: разработки организационной структуры ресторанного предприятия; организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга,
--	--	--	--

			гостиничных и ресторанных комплексах; разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса; в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса; в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования; разработки нормативно-технической документации для предприятий питания; организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания; разработки аналитических решений в области управления предприятиями питания; использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; работы с ПК; оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; организации процесса сервиса и подбора необходимых
--	--	--	--

			ресурсов и средств; обоснования выбора управленческих решений; разработки мероприятий по повышению мотивации и стимулирования персонала; разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания
ПК-5 Способен владеть приемами стратегического развития и внедрением инновационных изменений в индустрии питания	Владеет методами и приемами стратегического развития предприятий; управляет внедрением изменений в работу предприятий индустрии питания	33.008 Руководитель предприятия питания D/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	Знает: основы организации питания в центрах досуга[6]; основы организации работы ресторанных предприятий; структуру управления рестораном; должностные обязанности работников[7]; содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса; виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и

			торгового оборудования; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; принципы построения и организации системы управления предприятием питания; современное состояние рынка; современные тенденции в оформлении, дизайне кулинарных и кондитерских изделий; требования к организации процесса сервиса; организационную структуру предприятий питания, формы и методы управления предприятиями питания; методы и средства стимулирования персонала и повышения его мотивации Умеет: организовать питание в с учетом специфики работы предприятий; разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала; понимать причинно- следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса; разрабатывать нормативно- техническую документацию предприятий питания;
--	--	--	--

			правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания; разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию; - разрабатывать планы организации и управлять бизнес-процессам; пользоваться поисковыми системами; использовать приемы оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; обосновывать выбор управленческих решений для предприятий питания; разрабатывать систему стимулирования персонала Имеет практический опыт: организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; разработки организационной структуры ресторанного предприятия; разработки
--	--	--	---

		фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса; в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; разработки нормативно-технической документации для предприятий питания; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования; организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания; разработки аналитических решений в области управления предприятиями питания; работы с ПК; оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств; обоснования выбора управленческих решений; разработки мероприятий по повышению мотивации и стимулирования персонала
--	--	---

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	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
Деловой иностранный язык				+	+																		
Безопасность жизнедеятельности								+															
Документационное обеспечение профессиональной деятельности											+												
Экология								+															
Основы проектной деятельности													+				+	+	+				
Бизнес-планирование												+			+								
Органическая химия		+																					
Философия	+				+																		
Маркетинг														+	+								
Неорганическая химия		+																					

Иностранный язык				+	+																		
Сервисология						+										+							
Цифровые технологии	+									+							+						
Речевая коммуникация				+																			
Менеджмент			+			+																	
Проектирование процесса оказания услуг			+																				
Психология			+			+																	
Экономика		+						+						+									
Проектная деятельность										+	+		+	+	+				+	+	+		
Сервисная деятельность												+											
Физика	+																						
Психодиагностика			+																				
История России	+				+																		
Математика	+																						

Правоведение		+							+						+							
Физическая культура						+																
Основы российской государственности					+																	
Экономика предприятия								+						+								
Системный анализ в сервисе										+												
Мировая культура и искусство	+				+																	
Русский язык и культура речи				+																		
Прогнозирование и планирование в сервисе	+																+					
Технические средства предприятий сервиса																			+			
Организация предпринимательской деятельности																				+		

Современные ресурсосберегающие технологии	+																		+			
Технологические процессы в сервисе																		+		+		
История русской кухни	+																					
Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса																					+	+
Технология продукции общественного питания																					+	+
Безопасность продуктов питания																			+			
Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса																		+				
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания			+																			

История развития общественного питания	+																					
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании		+																	+	+	+	
Ресторанный сервис		+																	+			
Калькулирование и учет на предприятиях питания	+															+						
Культура питания народов мира					+														+			
Физиология питания	+																	+				
Санитария и гигиена питания																		+				
Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса																				+	+	

Технология работы службы питания и напитков																					+	+
История ресторанного дизайна					+																+	+
Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания																	+		+			
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания																		+				
Кулинарный и кондитерский дизайн																					+	+
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																					+	+
Барное дело		+																	+			

Технология ресторанной продукции		+																+	+			
Управление персоналом																					+	+
Трудовой коллектив ресторана и его структура																					+	+
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)										+										+		
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)			+									+										
Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)																				+	+	+
Производственная практика (сервисная) (6 семестр)		+																+	+			
Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)									+											+	+	+

Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания*																					+	
Перспективы развития ресторанного бизнеса*		+																		+		

*факультативные дисциплины

4. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение образовательной программы отвечает требованиям к условиям реализации образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

4.1. Общесистемное обеспечение программы

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам. Перечень задействованных учебных лабораторий представлен в рабочих программах дисциплин, практик.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «Лань» и к электронной информационно-образовательной среде университета. Университетом разработана информационная аналитическая система «Универис», доступ студента к которой осуществляется через личный кабинет. Студент имеет возможность ознакомиться с учебным планом, рабочими программами изучаемых дисциплин, практик, электронными образовательными ресурсами. В системе также хранятся сведения о результатах текущей и промежуточной аттестации каждого студента; через раздел «Топ-500» формируется электронное портфолио обучающегося, в том числе имеется возможность сохранения его работ и оценок за эти работы; имеется возможность общаться с любым участником образовательного процесса по электронной почте.

4.2. Материально-техническое обеспечение программы

Учебные аудитории университета оснащены необходимым оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и самостоятельной работы обучающихся, предусмотренными учебным планом вуза, и соответствующими действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения, используемого при реализации образовательной программы, приведен в рабочих программах дисциплин и практик.

Помещения для самостоятельной работы студентов, оснащенные компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть «Интернет», в том числе в электронную-информационно-образовательную среду университета.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определен в рабочих программах дисциплин и практик.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Обучающимся обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

4.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах (при наличии) и (или) квалификационных справочниках.

Все преподаватели занимаются научной, учебно-методической и (или) практической деятельностью, соответствующей профилю преподаваемых дисциплин.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе педагогических работников университета, составляет не менее 70 %.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) в общем числе работников составляет не менее 10 %.

4.4. Финансовые условия реализации программы

Размер средств на реализацию образовательной программы ежегодно утверждается приказом ректора.

4.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в соответствии с Положением о внутренней независимой оценке качества образования.

4.6. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется университетом с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья совместно с другими обучающимися.

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

При необходимости для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть разработан индивидуальный порядок освоения образовательной программы.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено использование специальных технических средств обучения и реабилитации, ассистивных информационных технологий.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах,

адаптированных к ограничениям их здоровья, в том числе с использованием специальных технических средств обучения и ассистивных информационных технологий.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья с соблюдением принципов здоровьесберегающих технологий и адаптивной физической культуры.

В случае необходимости использования электронного обучения, дистанционных образовательных технологий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Выбор методов обучения осуществляется преподавателями, исходя из их доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Конкретные формы и виды самостоятельной работы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются преподавателями с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Практическая подготовка обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения практики учитываются условия доступности и рекомендации о противопоказанных видах трудовой деятельности и рекомендуемых условиях труда, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида.

Проведение текущей, промежуточной, государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.