

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА  
Решением Ученого совета,  
протокол от 03.11.2022  
№ 2

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 07.11.2022 № 084-3891

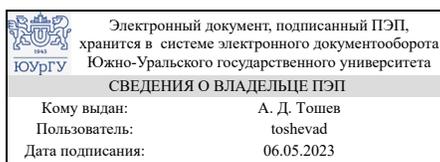
**Направление подготовки** 43.03.01 Сервис  
**Уровень бакалавриат**

**Профиль подготовки:** Ресторанный сервис  
**Квалификация бакалавр**  
**Форма обучения** заочная  
**Срок обучения** 5 лет  
**Язык обучения** Русский

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

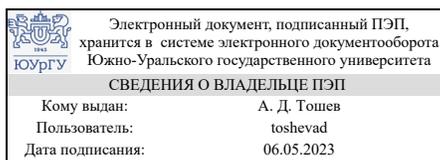
Разработчики:

Руководитель направления  
подготовки  
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Заведующий кафедрой  
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Челябинск 2023

## 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	D Стратегическое управление развитием сети предприятий 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
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	A Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы; A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

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:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- сервисный.

Профиль подготовки Ресторанный сервис соответствует направлению подготовки в целом.

Срок освоения образовательной программы по заочной форме увеличен на 1 год относительно нормативного срока и составляет 5 лет.

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: 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[1]; исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран; исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики; - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно

воспринимать историческую информацию; основные численные методы решения прикладных задач; понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации; предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний); 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; современные ресурсо- и энергосберегающие технологии; планирование производственнохозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; 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.

Умеет: 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; 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; - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию; применять методы

математического анализа при решении задач прикладного характера; использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач; применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию; 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; организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения; планировать производственнохозяйственную деятельность предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; 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.

Имеет практический опыт: учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса; работы в поисковых системах для решения задач профессиональной деятельности; самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов; - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы; самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований; современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации; самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций; организации научно-исследовательской деятельности; рациональной организации производства и

		<p>учета затрат на предприятиях ресторанного бизнеса; планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса.</p>
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Знает: методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента; 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; источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ; теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач; закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; основы организации питания в центрах досуга, особенности питания.</p> <p>Умеет: планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы; решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы); создавать электронные презентации; интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности; разрабатывать учебно-методические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и</p>

		<p>смежными дисциплинами; анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; организовать питание в зависимости от национальности.</p> <p>Имеет практический опыт: планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента; использования вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.) в профессиональной деятельности; применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности; организации и проведения учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности; принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; организации питания в ресторанных предприятиях.</p>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>Учитывает знания о способах социального взаимодействия в коллективе в своей деятельности; умеет определять свою роль в команде.</p>	<p>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; основные понятия психологии, типы темперамента, содержание мотивации и психической регуляции поведения и деятельности человека; содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса; 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</p>

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; устанавливать гармоничные отношения в работе с клиентами, создавать благоприятный психологический климат в коллективе; изучать потребности общества и личности; планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения и осуществления деятельности; 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; регулирования взаимоотношения людей: убеждения, доказательства, внушения и побуждения людей к необходимым действиям в процессе профессионального общения и совместной деятельности; самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; проведения и интерпретации

		<p>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.</p>
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>Владеет средствами деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном и иностранном языке.</p>	<p>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 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; основы планирования сервиса; основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные параметры языка конкретной специальности в деловом общении.</p> <p>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; 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; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; создавать устные и письменные тексты,</p>

		<p>соответствующие конкретной ситуации делового общения; реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по деловому общению.</p> <p>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; использования учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; планирования хозяйственной деятельности сервиса; стратегий рефлексии и самооценки в целях самосовершенствования личных качеств и достижений; презентационными технологиями для предъявления информации; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий.</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>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.</p>	<p>Знает: - фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности современной политической организации российского общества;</li> <li>- фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития; - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;</li> <li>- 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; содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития</li> </ul>

общества; основные культурные и гуманистические ценности; основы межкультурной деловой коммуникации, основные принципы поведения в поликультурном социуме для решения учебно-деловых задач; 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.

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; - 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; обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности;

методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; 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;

	<p>предупреждать возникновение стереотипов, предубеждений по отношению к собственной культуре; выступать в роли медиатора культур; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений.</p> <p>Имеет практический опыт: - осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личного характера;</li> <li>- самостоятельного критического мышления; - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям;</li> <li>- взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач; использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании; общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения; 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; разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса.</li> </ul>
--	--

<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>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.</p>	<p>Знает: основы профессионально-прикладной физической культуры в соответствии с выбранной профессиональной деятельностью.</p> <p>Умеет: планировать и составлять индивидуальные программы общей и профессионально-прикладной физической подготовки различной целевой направленности на разных возрастных этапах.</p> <p>Имеет практический опыт: ведения самоконтроля и анализа своего физического состояния, физической подготовленности; планирования и проведения систематических занятий физической культурой.</p>

<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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; технологии процесса сервиса; системы выстраивания клиентских отношений.</p> <p>Умеет: осуществлять выбор средств и способов защиты человека от опасных и вредных производственных факторов; оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы; разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.</p> <p>Имеет практический опыт: навыками оказания первой помощи; выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности; навыками анализа требований потребителей к процессам сервиса; навыками разработки технологии процесса сервиса; навыками построения системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.</p>
--	---	---

<p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности и</p>	<p>Понимает базовые принципы функционирования экономики ; умеет использовать методы экономического планирования для решения различных задач в профессиональной деятельности.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности.</p>
<p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует знания действующих правовых документов в области противодействия коррупции в профессиональной деятельности; владеет навыками применения мер по профилактике коррупции</p>	<p>Знает: международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации.</p> <p>Умеет: самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты.</p> <p>Имеет практический опыт: :ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем.</p>

<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса</p>	<p>Определяет потребность в 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</p>	<p>Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса; методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики.</p> <p>Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий; составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса; использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений.</p> <p>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;; 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.</p>
---	--	---

<p>ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью</p>	<p>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</p>	<p>Знает: основы макро- и микро- экономики, а также методы оценки эффективности деятельности хозяйственного объекта.  Умеет: использовать имеющиеся знания для моделирования экономически эффективного бизнес-проекта.  Имеет практический опыт: использования методов оценки эффективности деятельности хозяйственных объектов.</p>
--	---	--

<p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>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</p>	<p>Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; взаимосвязь общения в сервисной деятельности, механизмы действия и способы проявления законов и закономерностей в различных типах межличностных отношений; возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; основные требования этики служебных отношений и служебного этикета; информационные источники и базы научно-правовых документов, основные нормативные документы с целью применения их при проведении анализа производственнохозяйственной деятельности предприятий сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства предприятия сервиса.</p> <p>Умеет: использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; теоретически осмысливать и обобщать содержание знаний разделов дисциплины; оценивать факты и явления профессиональной деятельности не только с правовой, но и с нравственной точки зрения; решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением нормативных документов.</p> <p>Имеет практический опыт: по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; организации сервисной деятельности, разработки критерии эффективности, внедрения способов и методов работы с потребителями; 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; выбора информационно-правовых технологий сервисной деятельности с учетом отечественного и зарубежного опыта.</p>
--	---	---

<p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов</p>	<p>Осуществляет маркетинговые исследования сервисного рынка; умеет использовать основные методы организации продаж и продвижения продуктов в области ресторанного сервиса</p>	<p>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.</p> <p>Умеет: анализировать маркетинговую среду, изучать потребности разных групп потребителей, изучать деятельность конкурентов, использовать информационные технологии для сбора данных.</p> <p>Имеет практический опыт: проведения рыночных маркетинговых исследований в нестандартных ситуациях методами маркетингового анализа на рынках туристской индустрии.</p>
<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>Проводит анализ, рассчитывает и оценивает технико-экономические показатели деятельности предприятий; предлагает экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий избранной сферы деятельности</p>	<p>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; находить и использовать необходимую экономическую информацию; 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.</p> <p>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; составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; рассчитывать базовые технико-экономические</p>

		<p>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.</p> <p>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; использования базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ по бизнес-планированию; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности; самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.</p>
<p>ОПК-6 Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</p>	<p>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</p>	<p>Знает: основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм.</p> <p>Имеет практический опыт: работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности.</p>

<p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>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</p>	<p>Знает: правила и технику безопасности обслуживания потребителей; информационные источники и базы научно-правовых документов, основные нормативные документы с целью применения их при проведении диагностики производственнохозяйственной деятельности предприятий сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства предприятия сервиса.</p> <p>Умеет: применять правила и технику безопасности обслуживания потребителей; проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса с использованием нормативно-правовых документов в данной сфере.</p> <p>Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителей; анализа производственно-хозяйственной деятельности сервисных предприятий предприятия с точки зрения применения действующих нормативных документов.</p>
<p>ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности (поиска и анализа информации, подготовки различной документации, визуализации данных); понимает принципы работы профессиональных программных средств.</p>	<p>Знает: различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники; основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения.</p> <p>Умеет: решать профессиональные задачи на основе современных программных средств.</p> <p>Имеет практический опыт: использования современных информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
<p>ПК-1 ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;</p>	<p>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</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	<p>Знает: 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[2]; психологический подход к потребителю[3]; основные источники научно- технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности[4]; определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран; применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг; виды услуг в общественном питании;</p>

классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанных предприятиях; формы и средства продвижения услуг на рынке; содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания; современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям; планирование производственнохозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; 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

Умеет: 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; выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании; использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности; идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах; разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов; анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне; ориентироваться в современных сервисных технологий; обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; оценивать качество

предоставляемых услуг и разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы обслуживания потребителей; разрабатывать нормативные документы для ресторанных предприятий; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; планировать производственнохозяйственную деятельность предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; 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

Имеет практический опыт: использования нормативно-правовой базы в области продаж, продукции, производства и услуг; организации технологических процессов на предприятиях

ресторанного бизнеса;  
использования научно-  
технической информации,  
отечественного и зарубежного  
опыта в сервисной  
деятельности; в области сбора,  
обработки и анализа  
информации для использования  
в практической деятельности;  
разработки и оформления  
технологической  
документации; идентификации  
ассортимента столовой посуды,  
приборов; подготовки столовой  
посуды, приборов, белья,  
специй к обслуживанию;  
сервировки столов; работы в  
поисковых системах;  
применения современных  
сервисных технологий в  
процессе предоставления услуг,  
соответствующих требованиям  
потребителей; организации  
обслуживания потребителей в  
ресторанных предприятиях;  
оценки качества  
предоставляемых услуг ;  
разработки методов  
продвижения ресторанных  
услуг; владения навыками  
организации и осуществления  
технологического процесса  
производства продукции  
питания; использования  
технических средств для  
измерения основных  
параметров технологических  
процессов, свойств сырья,  
полуфабрикатов и качества  
готовой продукции;  
организации и осуществления  
технологического процесса  
производства продукции  
питания; навыками  
планирования производственно-  
хозяйственной деятельности  
предприятия сервиса в  
зависимости от изменения  
конъюнктуры рынка и спроса

		потребителей; использования нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг
ПК-2 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: основные принципы и правила рационального питания; процессы метаболизма нутриентов; основные приоритеты государственной политики в области здорового питания населения РФ[5]; основную научно-техническую документацию по контролю качества услуг сервиса на предприятиях общественного питания[6]; 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; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; современные ресурсо- и энергосберегающие технологии; классификацию БАД и пищевых улучшителей; нормативно-правовую документацию, регламентирующую применение БАД и пищевых улучшителей; 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; технологии процесса сервиса; системы выстраивания клиентских отношений

Умеет: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности чётко и обоснованно формулировать необходимость и целесообразность рационального питания; уметь определять пищевой статус; пользоваться научно-технической информацией из отечественных и зарубежных источников; управлять и работать действующими нормативными документациями; - разрабатывать и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; измерять и оценивать параметры производственного климата, уровня запыленности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения; обосновывать выбор БАД исходя из анализа пищевого статуса потребителя; обосновывать использование пищевых улучшителей в производстве продукции

различного назначения;  
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 физическо-  
химических и  
микробиологических  
показателей безопасности  
продовольственного сырья и  
продуктов питания;  
разрабатывать технологии  
процесса сервиса, развивать  
системы клиентских отношений  
с учетом требований  
потребителя

Имеет практический опыт:  
организации питания в  
соответствии с современными  
достижениями нутрициологии;  
оценивания пищевого статуса  
потребителей и разработки  
научно обоснованной системы  
питания; применения научно-  
технической информации, а  
также отечественного и  
зарубежного опыта на практике;  
организации технологических  
процессов производства  
продукции, обеспечивающих  
сбережение пищевой и  
биологической ценности  
исходного сырья с целью  
получения высококачественной  
продукции; критической оценки  
полученных результатов;  
определения параметров  
безопасной работы объектов  
профессиональной  
деятельности и в чрезвычайных  
ситуациях; владения навыками  
экспертиз для проведения  
оценки качества технологий в  
сервисе; составления

			<p>персонализированной системы питания; обоснования необходимости использования БАД и пищевых улучшителей; 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; навыками анализа требований потребителей к процессам сервиса; навыками разработки технологии процесса сервиса; навыками построения системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p>
<p>ПК-3 ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений</p>	<p>Определяет цель и задачи деятельности подразделений сервисной деятельности предприятия, организует их выполнение; производит выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания</p>		<p>Знает: особенности питания народов мира[7]; принципы функционирования профессионального коллектива, роль корпоративных норм и стандартов, социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации; - современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения</p>

и обработки информации;  
современные сервисные  
технологии в процессе  
предоставления услуг  
соответствующих современным  
требованиям; основные  
процессы предоставления услуг  
с учетом требований  
потребителя; основные  
технические средства для  
оснащения предприятий  
ресторанного сервиса;  
особенности питания народов  
мира; содержание основных  
этапов технологического цикла  
и  
технологических принципов  
производства продукции  
общественного питания;  
нормативную, техническую,  
технологическую  
документацию  
предприятий общественного  
питания; основы планирования  
сервиса; психологический  
подход к потребителю;  
методику выполнения  
технологических расчетов на  
основе прогрессивных схем  
организации технологического  
процесса с учетом требований  
рыночной экономики  
Умеет: готовить учитывая  
специфику народностей;  
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; использовать  
современные информационные

технологии и технические средства для решения практических задач; использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя; подбирать технические средства с учетом требований потребителя; готовить учитывая специфику народностей; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании; пользоваться справочной и нормативной литературой

Имеет практический опыт: в области технологии продуктов питания; взаимодействия с сотрудниками, выполняющими

		<p>различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности; современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации; использования современных программных средств для решения производственных задач; использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в области использования новейших информационных и коммуникационных технологий; технического оснащения предприятий ресторанного сервиса; в области технологии продуктов питания; владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; планирования хозяйственной деятельности сервиса; приготовления и подачи напитков; навыками работы с персоналом</p>
--	--	--

<p>ПК-4 ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания</p>	<p>Владеет методами управления командой; определяет цель и задачи деятельности по внедрению изменений в сети предприятий питания</p>		<p>Знает: основы организации питания в центрах досуга, особенности питания [8]; основы планирования сервиса; 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; правовые аспекты предпринимательской деятельности; способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса; 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; основы общения с потребителем, их консультирование по дизайну кулинарных и кондитерских изделий; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования; основные</p>
--	--	--	---

источники научно- технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности; основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики; основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса

Умеет: организовать питание в зависимости от национальности; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; 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; 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;

понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; имея практические навыки дизайна, научить слушателей основам дизайна; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности; решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; пользоваться справочной и нормативной литературой; организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами

Имеет практический опыт:

- организации питания потребителей в гостиничных и ресторанных комплексах;
- навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса;
- организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия;
- оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и

			<p>регламентов службы питания; 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; разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса; оформления и дизайна кулинарной продукции; расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования; использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; использования методов сбора, обработки и анализа информации в практической деятельности; разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания; организации работы с персоналом; в области организации и управления ресторанным предприятием</p>
<p>ПК-5 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания</p>	<p>Владеет методами управления командой проекта; управляет внедрением изменений в работу ресторанных предприятий</p>	<p>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</p>	<p>Знает: основы организации питания в центрах досуга[9]; 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</p>

<p>питания</p>	<p>предприятий питания</p>	<p>регламентирующие работу службы питания; 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; требования к организации процесса сервиса; современные тенденции в оформлении, дизайне кулинарных и кондитерских изделий; современное состояние рынка; основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса</p> <p>Умеет: организовать питание в с учетом специфики работы предприятий; 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; способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса осуществлять поиск, выбор и использование новой</p>
----------------	----------------------------	--

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; проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; использовать приемы оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; пользоваться поисковыми системами; организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами

Имеет практический опыт: организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания; в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки

			<p>технологического проекта, выполненного проектной организацией; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования; организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств; оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; работы с ПК; в области организации и управления ресторанным предприятием</p>
<p>ПК-6 Способность выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений</p>	<p>Выбирает обоснованные решения для формирования сервисной системы обслуживания; владеет навыками развития клиентурных отношений</p>		<p>Знает: особенности питания народов мира[10]; современные тенденции в техническом оснащении предприятий ресторанного сервиса; современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям; особенности питания народов мира; содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания; основы планирования сервиса; психологический подход к потребителю Умеет: готовить учитывая специфику народностей; анализировать технические возможности оборудования при выборе и техническом оснащении инновационных проектов на конкретном предприятии</p>

ресторанного сервиса;  
использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; готовить учитывая специфику народностей; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании  
Имеет практический опыт: приготовления блюд и кулинарных изделий различных национальных кухонь; работы с информацией о современных технических средствах и технологическом оборудовании предприятий ресторанного сервиса; использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса

			<p>производства продукции питания; приготовления блюд и кулинарных изделий различных национальных кухонь; владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; планирования хозяйственной деятельности сервиса; приготовления и подачи напитков</p>
--	--	--	--

### 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	ПК-6	
Основы российской государственности					+																				
Менеджмент			+			+																			
Проектирование процесса оказания услуг			+																						
Бизнес-планирование												+			+										
История России	+				+																				
Русский язык и культура речи				+																					
Деловой иностранный язык				+	+																				
Сервисная деятельность													+												
Философия	+				+																				
Информатика и программирование		+																	+						















## **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.