

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 28.06.2021
№ 10

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 30.06.2021 № 084-3106

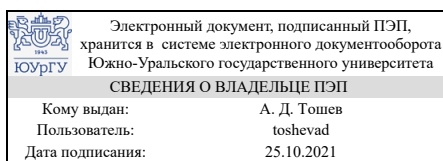
Направление подготовки 43.03.01 Сервис
Уровень бакалавриат

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.

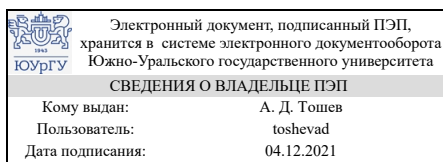
Разработчики:

Руководитель направления
подготовки
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Руководитель
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Челябинск 2021

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 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:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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; основные численные методы решения прикладных задач; исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики; основные этапы и закономерности исторического развития человека и

человечества; 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; 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.

Умеет: правильно применять Сборник рецептов;

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; применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера; самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования; анализировать

мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества; 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 физикохимических и механических характеристик выбор материала и технологии его обработки; организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения; ; 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. Имеет практический опыт: учет затрат на предприятии ресторанного бизнеса; владеть навыками работы в поисковых системах; самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований; самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов; интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности; современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации; самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций; навыками научно-исследовательской деятельности; учетом затрат на предприятии ресторанного бизнеса;

		<p>учетом затрат на предприятии ресторанного бизнеса; навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей.</p>
УК-2	<p>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>Знает: 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; 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; 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; разрабатывать учебнометодические 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; решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы); создавать электронные</p>

		<p>презентации; анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; организовать питание в зависимости от национальности.</p> <p>Имеет практический опыт: навыками планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента; навыками организации и проведения учебнопроизводственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности; применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности; основными возможностями вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.); принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; навыками организации питания.</p>
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, профессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; психометрические основы современных методик психологической диагностики; содержание процессов самоорганизации и самообразования, их 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; базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней; основные технологические процессы в ресторанном сервисе; основы проектирования технологических процессов с учетом соблюдения всех требований предъявляемых к</p>

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; разрабатывать, оформлять и использовать психодиагностический инструментарий в профессиональной деятельности; 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; организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма; развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; оптимально выстраивать последовательности технологических процессов в сфере производства услуг и обслуживания потребителей услуг с учетом их требований.

Имеет практический опыт: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в

9

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; проведения и интерпретации психодиагностических методик для составления психологического портрета личности потребителей; самостоятельно строить процесс овладения

		<p>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; осуществления организационно-управленческой деятельности внутри коллектива; знаниями в области новейших информационных и коммуникационных технологий; инструментарием расчетов и оптимизации параметров технологических основных производственных и вспомогательных внутренних процессов и процессов взаимодействия с внешними участниками деятельности предприятия в сфере ресторанного сервиса.</p>
УК-4	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</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; основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные параметры языка конкретной специальности в деловом общении; основы планирования сервиса. 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;</p>

		<p>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; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей.</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; стратегий рефлексии и самооценки в целях самосовершенствования личных качеств и достижений; презентационными технологиями для предъявления информации; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий; навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса.</p>
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>Знает: историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий; 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; основы межкультурной деловой коммуникации, основные принципы поведения в поликультурном социуме для решения учебно-деловых задач; содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности; содержание</p>

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: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития; обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности; методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; 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 возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений.

Имеет практический опыт: использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании; общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения; эффективно сотрудничать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения учебно-деловых задач; философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого; разработки фирменного стиля предприятия ресторанного

		бизнеса.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<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>
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<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>

УК-8	<p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Знает: основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования; 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; технологии процесса сервиса; системы выстраивания клиентских отношений.</p> <p>Умеет: оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы; осуществлять выбор средств и способов защиты человека от опасных и вредных производственных факторов; разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.</p> <p>Имеет практический опыт: выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности; навыками оказания первой помощи; навыками анализа требований потребителей к процессам сервиса; навыками разработки технологии процесса сервиса; навыками построения системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.</p>
------	---	---

УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<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>
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>Знает: международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации.</p> <p>Умеет: применять исторические знания в формировании гражданской позиции; самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты.</p> <p>Имеет практический опыт: навыками межличностных отношений; ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем.</p>

ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	<p>Знает: принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса; методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики.</p> <p>Умеет: 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: навыками самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом; навыки формулировать проблемы исследования логистических систем в терминах теории систем и системного анализа; изучать самостоятельно учебно-методическую и научную литературу в рамках соответствующей области знаний.</p>
ОПК-2	Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	<p>Знает: основы макро- и микро- экономики, а также методы оценки эффективности деятельности хозяйственного объекта.</p> <p>Умеет: использовать имеющиеся знания для моделирования экономически эффективного бизнес-проекта.</p> <p>Имеет практический опыт: основами макро- и микро- экономики и методами оценки эффективности деятельности хозяйственных объектов.</p>

ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; понимать 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; уметь 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: навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; основы организации сервисной деятельности, критерии эффективности, способы и методы работы с потребителями; владеть приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе; владеть основными методами и приемами практической и исследовательской работы в области устной и письменной коммуникаций, владеть искусством и культурой слова; навыками выбора информационноправовых технологий сервисной деятельности с учетом отечественного и зарубежного опыта.</p>
-------	---	---

ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	<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>
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<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; 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; находить и использовать необходимую экономическую информацию.</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; рассчитывать базовые техникоэкономические показатели деятельности организации (предприятия); - выявлять проблемы</p>

		<p>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; составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу.</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; специальной экономической терминологией; - навыками профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности; - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию.</p>
ОПК-6	Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	<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>

ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<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 нормативноправовых документов в данной сфере.</p> <p>Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителей; навыками анализа производственнохозяйственной деятельности сервисных предприятий предприятия с точки зрения применения действующих нормативных документов.</p>
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<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>

Код компетенции	Наименование компетенции	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-1	ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	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]; 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[3]; исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран; определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; основные источники научно-технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности; применять современные сервисные

технологии в процессе предоставления услуг; особенности питания народов мира; 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; 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

Умеет: выходить на контакт с

потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании; 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; идентифицировать по материальнотехнической 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; использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности; ориентироваться в современных сервисных технологиях;

готовить учитывая специфику народностей; 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 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

Имеет практический опыт: навыками технологии приготовления напитков; нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; владеть навыками работы в поисковых системах; разрабатывать и оформлять технологическую

документацию;
идентифицировать ассортимент
столовой
посуды, приборов;
осуществлять подготовку
столовой посуды, приборов,
белья, специй к
обслуживанию; выполнять
сервировку столов; навыками
использования
научнотехнической
информации, отечественного и
зарубежного опыта в сервисной
деятельности;
методами сбора, обработки и
анализа
информации для использования
в практической
деятельности; навыками
применения современных
сервисных технологий в
процессе
предоставления услуг,
соответствующих
требованиям потребителей;
навыками технологии
продуктов
питания; нормативно-правовой
базой в области
продаж продукции
производства и услуг; владения
навыками организации и
осуществления
технологического процесса
производства продукции
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; навыками
планирования производственно
-хозяйственной деятельности
предприятия сервиса в

			зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей
ПК-2	ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса		<p>Знает: основную научно-техническую документацию по контролю качества услуг сервиса на предприятиях общественного питания[4]; 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[5]; основные принципы и правила рационального питания; процессы метаболизма нутриентов; основные приоритеты государственной политики в области здорового питания населения РФ; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; современные ресурсо- и энергосберегающие технологии; классификацию БАД; нормативно-правовую документацию, регламентирующую</p>

применение БАД; 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; основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя; технологии процесса сервиса; системы выстраивания клиентских отношений

Умеет: 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; 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;

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; – 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; разбираться в
процессах предоставления
услуг, в том числе в
соответствии с требованиями
потребителя; разрабатывать
технологии процесса сервиса,
развивать системы клиентских
отношений с учетом
требований потребителя
Имеет практический опыт:
навыками применения
научнотехнической
информации, а также
отечественного и зарубежного
опыта на практике;
действующими
технологическими

процессами производства продукции, - обеспечивающими сбережение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной продукции; - критической оценкой полученных результатов; технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; :методами определения параметров безопасной работы объектов пищевой промышленности в профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях; владеть навыками экспертиз для проведения качества технологий в сервисе; составления персонализированной системы питания; –методикой проведения экспертизы физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; – принципами и методами идентификации и оценки опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей; знаниями в области новейших информационных и коммуникационных

		технологий; навыками анализа требований потребителей к процессам сервиса; навыками разработки технологии процесса сервиса; навыками построения системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
ПК-3	ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	<p>Знает: особенности питания народов мира[6]; 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; понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации; основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя; основные технические средства для оснащения 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</p>

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;
разбираться в процессах
предоставления услуг, в том
числе в соответствии с
требованиями потребителя;
подбирать технические
средства с учетом
требований потребителя;
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; пользоваться справочной и нормативной литературой
Имеет практический опыт:
навыками технологии продуктов питания; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в
9
коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и

			<p>обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности; современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации; знаниями в области новейших информационных и коммуникационных технологий; технического оснащения предприятий 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; навыками технологии продуктов питания; владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса; навыками технологии приготовления напитков; навыками работы с персоналом</p>
ПК-4	ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания		<p>Знает: основы организации питания в центрах досуга, особенности питания [7]; основные источники научно - технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности [8]; правовые аспекты предпринимательской</p>

деятельности; 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; способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса; основы общения с потребителем, их консультирование по дизайну кулинарных и кондитерских изделий; 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; 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; основы коммуникации в устной

и письменной формах на русском и иностранном языках; предоставляемые услуги; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики

Умеет: организовать питание в зависимости от национальности; использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности; применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса; 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; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса; иметь практические навыки дизайна, научить слушателей основам

дизайна; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; 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; решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; осуществлять услуги на предприятии; пользоваться справочной и нормативной литературой

Имеет практический опыт: навыками организации питания; навыками использования научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; методами сбора, обработки и анализа информации для использования в практической деятельности; в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса; навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса; организация деятельности

			<p>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 технологического проекта, выполненного проектной организацией; навыками дизайна; разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания; знаниями и навыками пройденного материала; навыками работы с персоналом</p>
ПК-5	Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий 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[9]; требования к организации процесса сервиса[10]; 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; 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; консультирование по дизайну кулинарных и кондитерских изделий; предоставляемые услуги; современное состояние рынка

Умеет: организовать питание в зависимости от национальности; проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; 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

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; научить слушателей основам дизайна; осуществлять услуги на предприятии; пользоваться поисковыми системами

Имеет практический опыт: навыками организации питания; навыками организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств с учетом; организация 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 технологического проекта, выполненного проектной организацией; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;

			<p>навыками дизайна; знаниями и навыками пройденного материала; навыками работы с ПК</p>
ПК-6	<p>Способность выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений</p>		<p>Знает: особенности питания народов мира[11]; 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</p> <p>Умеет: готовить учитывая специфику народностей; анализировать технические возможности оборудования при выборе и техническом оснащении инновационных проектов на конкретном предприятии 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</p>

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: навыками технологии продуктов питания; информацией о современных технических средствах и технологическом оборудовании предприятий 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; навыками технологии продуктов питания; владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса; навыками технологии

			приготовления напитков
--	--	--	---------------------------

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	
Иностранный язык				+	+																				
Правоведение		+								+						+									
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология													+				+								
Деловой иностранный язык				+	+																				
Психодиагностика			+																						
Экономика		+							+						+										
Неорганическая химия		+																							
Бизнес-планирование												+			+										
Маркетинг														+	+										
Физическая культура							+																		

Органическая химия		+																				
Физика	+																					
Экономика предприятия							+							+								
Менеджмент			+			+																
Русский язык и культура речи				+																		
Математика	+																					
Философия	+					+																
Культурология	+					+																
Информационные технологии в сервисе	+																				+	
Диагностика объектов и систем сервиса				+																	+	
Деловое общение и основы теории коммуникации					+																	+
Экспертиза объектов и систем сервиса											+										+	

Современные ресурсосберегающие технологии	+																			
Прогнозирование и планирование в сервисе	+															+				
Организация предпринимательской деятельности																			+	
Технология работы службы питания и напитков																		+	+	
Технические средства предприятий сервиса																		+		+
Ресторанный сервис																		+		+
Безопасность продуктов питания																		+		
Технология продвижения ресторанных услуг																		+		
История ресторанного дизайна																		+		+

История развития общественного питания	+															+				
Основы ресторанного сервиса																+				
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания			+															+		
Санитария и гигиена питания																	+			
Технология продукции общественного питания																			+	+
Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса																			+	+
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания																	+			

Учебная практика, ознакомительная практика (4 семестр)			+									+									
Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 семестр)															+						
Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)																		+	+		
Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)																	+				+
Перспективы развития ресторанного бизнеса*			+														+				
Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания*																		+			

*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.