

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУТИС»
Протокол № 1/1 от «18» сентября 2020 г.

Утверждаю:

Ректор



А.А. Федулин

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

программа бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр
Год начала подготовки: 2020

Директор ОПОП
Доцент
Высшей школы сервиса

Н.Л. Сулгаева

Представитель работодателей
Генеральный директор кафе ООО
«Неосфера»



И.Ш. Иванова

Утверждено на заседании Ученого совета Высшей школы сервиса

Протокол №1 от «16» сентября 2020 г.:

Директор Высшей школы
сервиса

Л.В. Сумзина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы	3
1.2. Области, сферы и типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники	3
1.3. Направленность (профиль) образовательной программы.....	4
1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	4
1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы	9
2. Учебный план	10
3. Календарный учебный график.....	10

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Основная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Ресторанный бизнес, реализуемая **ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса»**, разработана с учетом потребностей рынка труда, гостиничной и ресторанной индустрии, научно-исследовательского и материально-технического ресурса образовательной организации, требований федеральных органов исполнительной власти на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Главной целью реализации вузовской ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Нормативный срок освоения ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат):

- очная форма обучения, включая последипломный отпуск – 4 года;
- заочная форма обучения, включая последипломный отпуск – 4 года 6 месяцев.

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) в зачетных единицах составляет 240 з.е. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, учебной, производственной и производственной (преддипломной) практик и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

Предшествующий уровень образования абитуриента для освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) – среднее (полное) общее образование или среднее профессиональное образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Настоящая ОПОП ВО регламентирует ожидаемые результаты, содержание и условия реализации образовательного процесса, а также оценку качества подготовки выпускников по направлению подготовки «Гостиничное дело» направленности «Ресторанный бизнес».

Язык образования: Русский.

1.2. Области, сферы и типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания);

Сфера прикладных исследований.

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

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- проектный.

1.3. Направленность (профиль) образовательной программы

В соответствии с направленностью (профилем) образовательной деятельности вуза профилем ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело является «Ресторанный бизнес».

Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углубленного образования, позволяющего ему успешно работать в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса.

1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Выпускник, прошедшей подготовку по ОПОП ВО «Гостиничное дело» с квалификацией (степенью) «бакалавр», в соответствии с требованиями ФГОС ВО должен обладать следующими компетенциями и индикаторами их достижения.

Универсальные компетенции выпускников

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими универсальными компетенциями (УК):

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

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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 в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия

для достижения заданного результата.

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции

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

УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечению устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, в части:

УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

УК-8.3. Готов выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в части:

УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

- УК-9.2. Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;
- УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления финансами, контролирует возможные экономические и финансовые риски.
- УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению в части:
- УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;
- УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению, содействует его пресечению;
- УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

Общепрофессиональные компетенции выпускников

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части:
- ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:
- ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в части:
- ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
- ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
- ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:
- ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
- ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.
- ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

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

ОПК-5.1. Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ОПК-5.2. Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение.

ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности в части:

ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

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

ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности в части:

ОПК-8.1 – Понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

Обязательные профессиональные компетенции:

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими обязательными профессиональными компетенциями (ПКО):

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

ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

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

ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части:

ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части:

ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса в части:

ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.

ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.

ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

ПКО-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.

ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции ПКО-1 — ПКО-6, установленные программой бакалавриата, разработаны на основании профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г. регистрационный N 37510) и профессионального стандарта «Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. регистрационный номер 37395).

Профессиональные компетенции, установленные вузом:

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими профессиональными компетенциями, установленными вузом (ПК УВ):

Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК УВ-1) в части:

ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование;

ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

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

ПК УВ-2.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса;

ПК УВ-2.2 –Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3) в части:

ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК УВ-4) в части:

ПК УВ-4.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Профессиональные компетенции, установленные вузом ПК УВ-1 – ПК УВ-4 установленные программой бакалавриата, определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями и их объединениями, в которой востребованы выпускники программы.

1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 50% от общего количества от общего количества научно-педагогических работников.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 10%.

2. Учебный план

Учебный план по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанный бизнес» отображает логическую последовательность освоения блоков и разделов ООП, обеспечивающих формирование всей совокупности компетенций.

3. Календарный учебный график

Календарный учебный график по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанный бизнес» отражает последовательность реализации ОПОП ВО, включая теоретическое обучение, практическую подготовку, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Б1.О.1	История (история России, всеобщая история)	+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3				+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3					
Б1.О.2	Философия	+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3				+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3					
Б1.О.3	Иностранный язык				+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О.4	Физическая культура и спорт						+ УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3				
Б1.О.5	Право		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								+ УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3
Б1.О.6	Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле				+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О.7	Безопасность жизнедеятельности							+ УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3			

1	дисциплины по физической культуре и спорту							УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3			
	Факультативные дисциплины (модули)										
Б1.В.ФТД .2	Проектная деятельность		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								
Блок 2	Практики										
Б2.О.У.1	Ознакомительная практика		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3				+ УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3				
Б2.В.П.1	Проектно-технологическая практика		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								
Блок 3	Государственная итоговая аттестация										
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	+ УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	+ УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3	+ УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3	+ УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	+ УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3	+ УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения							
		Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1)	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2)	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3)	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4)	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5)	Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6)	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-8)
Блок 1	Обязательная часть								
Б1.О.5	Право						+ ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	+ ОПК-7.1 ОПК-7.2	
Б1.О.7	Безопасность жизнедеятельности							+ ОПК-7.1 ОПК-7.2	
Б1.О.8	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		+ ОПК-2.1	+ ОПК-3.1					
Б1.О.9	Менеджмент		+						

			ОПК-2.1 ОПК-2.2						
Б1.О.10	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле			+ ОПК-3.1 ОПК-3.2					
Б1.О.11	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле					+ ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.12	Информационное обеспечение профессиональной деятельностью	+ ОПК-1.3							+ ОПК-8.1
Б1.О.14	Маркетинг				+ ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3				
Б1.О.15	Социально-экономическая статистика и статистика туризма					+ ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.16	Инновации в профессиональной деятельности	+ ОПК-1.1 ОПК-1.2							
Б1.О.17	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания							+ ОПК-7.2	

Б1.О.18	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле					+	ОПК-5.1 ОПК-5.2		
Б1.О.19	Правовое обеспечение профессиональной деятельности						+	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	
Блок 2	Практики								
Б2.О.У. 1	Ознакомительная практика	+							
		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3							
Блок 3	Государственная итоговая аттестация								
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+
		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	ОПК-2.1 ОПК-2.2	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	ОПК-5.1 ОПК-5.2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	ОПК-7.1 ОПК-7.2	ОПК-8.1

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным	Профессиональные компетенции обязательные и индикаторы их достижения						
	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности	Способен применять технологии обслуживания с	Способен проектировать объекты профессиональной	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной	

	планом	департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1)	деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2)	учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКО-3)	деятельности (ПКО-4)	стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса (ПКО-5)	деятельности (ПКО-6)
Блок 1	Обязательная часть						
Б1.О.6	Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле					+ ПКО-5.1 ПКО-5.2 ПКО-5.3	
Б1.О.9	Менеджмент	+ ПКО-1.2					
Б1.О.13	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	+ ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	+ ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	+ ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3			
Б1.О.14	Маркетинг						+ ПКО-6.2
Б1.О.16	Инновации в профессиональной деятельности			+ ПКО-3.1 ПКО-3.2			+ ПКО-6.3
Б1.О.17	Управление проектами в сфере				+ ПКО-4.1		

	гостеприимства и общественного питания				ПКО-4.2		
Б1.О.18	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле						+ ПКО-6.1
Блок 3	Государственная итоговая аттестация						
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	+ ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	+ ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3	+ ПКО-4.1 ПКО-4.2	+ ПКО-5.1 ПКО-5.2 ПКО-5.3	+ ПКО-6.1 ПКО-6.2 ПКО-6.3

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции, установленные вузом и индикаторы их достижения			
		Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК УВ-1)	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК УВ-2)	Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3)	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК УВ-4)
Блок 1	Дисциплины направленности (профиля)				
Б1.В.1	Основы ресторанного сервиса		+ ПК УВ-2.1		
Б1.В.2	Технологии деловых		+		

	коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса		ПК УВ-2.2		
Б1.В.3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности				+ ПК УВ-4.3
Б1.В.4	Формирование ресторанного продукта	+ ПК УВ-1.1			
Б1.В.5	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы				+ ПК УВ-4.1
Б1.В.6	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса			+ ПК УВ-3.1 ПК УВ-3.2	
	Элективные дисциплины (модули)				
Б1.В.Д В.2.1	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП	+ ПК УВ-1.2			

Б1.В.Д В.2.2	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания	+ ПК УВ-1.2			
Б1.В.Д В.3.1	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях				+ ПК УВ-4.2
Б1.В.Д В.3.2	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности				+ ПК УВ-4.2
Б1.В.Д В.4.1	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		+ ПК УВ-2.1		
Б1.В.Д В.4.2	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		+ ПК УВ-2.1		
	Факультативные дисциплины (модули)				
Б1.В.Ф ТД.1	Введение в технологию обслуживания		+ ПК УВ-2.1		
Блок 2	Практики				
Б2.В.П. 1	Проектно-технологическая практика	+ ПК УВ-1.1	+ ПК УВ-2.1	+ ПК УВ-3.1	

		ПК УВ-1.2	ПК УВ-2.2	ПК УВ-3.2	
Б2.В.П. 2	Организационно- управленческая практика				+ ПК УВ-4.1 ПК УВ-4.2 ПК УВ-4.3
Б2.В.П. 3	Преддипломная практика	+ ПК УВ-1.1 ПК УВ-1.2		+ ПК УВ-3.1 ПК УВ-3.2	+ ПК УВ-4.1 ПК УВ-4.2 ПК УВ-4.3
Блок 3	Государственная итоговая аттестация				
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ ПК УВ-1.1 ПК УВ-1.2	+ ПК УВ-2.1 ПК УВ-2.2	+ ПК УВ-3.1 ПК УВ-3.2	+ ПК УВ-4.1 ПК УВ-4.2 ПК УВ-4.3