

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

**Принято:**  
Ученым советом  
ФГБОУ ВО «РГУТИС»  
Протокол № 04 от «31» октября 2023 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: 2024**

**Директор ОПОП:**

Доцент высшей школы сервиса

*Сивченко С.В.*  
Директор высшей школы сервиса

**Представитель работодателей:**

Генеральный директор кафе ООО  
«Неосфера»

**А. Ш. Иванова**

*Л.В. Сумзина*

Утверждено на заседании Ученого совета «Высшей школы сервиса»  
*протокол № 06 от «30» октября 2023 г.*

*Директор высшей школы сервиса*

*Л.В. Сумзина*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы
  - 1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам
  - 1.2. Области, сферы и типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники
  - 1.3. Направленность (профиль) образовательной программы
  - 1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
  - 1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы
  - 1.6. Матрица компетенций, индикаторов их достижения
2. Учебный план
3. Календарный учебный график
4. Рабочие программы дисциплин (модулей), включая фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
5. Программы практик
6. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации
7. Программа государственной итоговой аттестации
8. Характеристика образовательных технологий

## **1. Общая характеристика основной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая **ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса»** по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат), профилю: Ресторанный бизнес, представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, гостиничной и ресторанной индустрии, в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти и на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017 года № 515.

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.

### **1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Квалификация, присваиваемая выпускникам – бакалавр.

### **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.
- технологический

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

#### **Общекультурные 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:

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, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:

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-8.4. Поддерживает в повседневной жизни безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.

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 проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности в части:

УК-10.1 Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы их профилактики и формирования нетерпимого отношения к ним

УК-10.2. Выявляет и дает оценку экстремизму, терроризму коррупционному поведению, содействует их пресечению

УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению

### **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 Законодательство Российской Федерации, а также нормы 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

### **Профессиональные компетенции:**

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

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

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

ПК-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.

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

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

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

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

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

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

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

ПК-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.

ПК-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.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции ПК-1 — ПК-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).

Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК-7) в части:

ПК-7.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование;

ПК 7.2 – 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 -8) в части:

ПК 8.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК-9) в части:

ПК 9.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК 9.2 – 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 -10) в части:

ПК 10.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК 10.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК 10.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Профессиональные компетенции, установленные вузом ПК-7 – ПК-10 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 60%.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), 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%.

## **1.6 Матрица Компетенций программы бакалавриата**

**по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

Вид профессиональной деятельности: основной - организационно-управленческий, дополнительный - проектный

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Универсальные компетенции									
	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) (УК-4)	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	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 (УК-8)	Способен принимать обоснованные решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9)	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-10)
<b>Блок 1</b>	<b>Обязательная часть</b>									

Б1.О. 1	История России	+ 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	Сервис- дизайн				+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О. 7	Безопасность жизнедеятель- ности								+ УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4		
Б1.О.	Менеджмент						+				

9							УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3				
Б1.О. 11	Экономика и предпринимательство										+ УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3
Б1.О. 20	Основы российской государственности						+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3				
Б1.О. 21	История религий России						+ УК-5.2				
	<b>Дисциплины направленности (профиля)</b>										
Б1.В.1	Основы ресторанного сервиса					+ УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3					
Б1.В.2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности					+ УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3				
	<b>Элективные</b>										

	<b>дисциплины (модули)</b>										
Б1.В. ДВ.1	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту							+ УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3			
Б1.В. ДВ.5. 1	Основы военной подготовки								+ УК-8.4		
Б1.В. ДВ.5. 2	Начальная военная и медико-санитарная подготовка								+ УК-8.4		
	<b>Факультативные дисциплины (модули)</b>										
Б1.В. ФТД. 2	Проектная деятельность		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								
Б1.В. ФТД. 3	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с			+ УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		+ УК-5.3					

	социально ориентированными НКО										
<b>Блок 2</b>	<b>Практики</b>										
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								
<b>Блок 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>										
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-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4	+ 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	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность	Способен применять Законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач		

		гостеприимства и общественного питания (ОПК-1)	организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2)	профессиональной деятельности (ОПК-3)	организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4)	организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5)	профессиональной деятельности (ОПК-6)	сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)	профессиональной деятельности (ОПК-8)
<b>Блок 1</b>	<b>Обязательная часть</b>								
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			+ ОПК-3.1 ОПК-3.2					
Б1.О.11	Экономика и предпринимательство					+ ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.12	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	+ ОПК-1.3							+ ОПК-8.1



Б1.О.1 4	Маркетинг				+ ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3				
Б1.О.1 5	Социально-экономическая статистика и статистика туризма					+ ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.1 6	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства						+ ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		
Б1.О.1 8	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства					+ ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.1 9	Инновации в профессиональной деятельности	+ ОПК-1.1 ОПК-1.2							
<b>Блок 2</b>	<b>Практики</b>								
Б2.О.У .1	Ознакомительная практика	+ ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3							
<b>Блок 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>								
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 планом	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения					
		Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1)	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2)	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПК-3)	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности (ПК-4)	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса (ПК-5)	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ПК-6)
<b>Блок 1</b>	<b>Обязательная часть</b>						
Б1.О.6	Сервис-дизайн					+ ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	
Б1.О.13	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	+ ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	+ ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3				
Б1.О.14	Маркетинг						+ ПК-6.2

Б1.О.17	Управление проектами в туризме и гостеприимстве				+ ПК-4.1 ПК-4.2		
Б1.О.18	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства						+ ПК-6.1 ПК-6.3
Б1.О.19	Инновации в профессиональной деятельности			+ ПК-3.1 ПК-3.2			
<b>Блок 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>						
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	+ ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	+ ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	+ ПК-4.1 ПК-4.2	+ ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	+ ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения			
		Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК-7)	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-8)	Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК-9)	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК - 10)
<b>Блок 1</b>	<b>Дисциплины направленности (профиля)</b>				
Б1.В.3	Материально-техническое и				+ ПК-10.3

	ресурсное обеспечение ресторанной деятельности				
Б1.В.4	Формирование ресторанного продукта	+ ПК-7.1			
Б1.В.5	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы				+ ПК-10.1
Б1.В.6	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса			+ ПК-9.1 ПК-9.2	
	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>				
Б1.В.Д В.2.1	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП	+ ПК-7.2			
Б1.В.Д В.2.2	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания	+ ПК-7.2			

Б1.В.Д В.3.1	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях				+ ПК-10.2
Б1.В.Д В.3.2	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности				+ ПК-10.2
Б1.В.Д В.4.1	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		+ ПК-8.1		
Б1.В.Д В.4.2	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		+ ПК-8.1		
	Факультативные дисциплины (модули)				
Б1.В.Ф ТД.1	Введение в технологию обслуживания		+ ПК-8.1		
<b>Блок 2</b>	<b>Практики</b>				
Б2.В.П. 1	Проектно-технологическая практика	+ ПК-7.1 ПК-7.2	+ ПК-8.1	+ ПК-9.1 ПК-9.2	
Б2.В.П. 2	Организационно-управленческая практика				+ ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3

Б2.В.П. 3	Преддипломная практика	+ ПК-7.1 ПК-7.2		+ ПК-9.1 ПК-9.2	+ ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3
<b>Блок 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ ПК-7.1 ПК-7.2	+ ПК-8.1 ПК-8.2	+ ПК-9.1 ПК-9.2	+ ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3