Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 12.11.2024 12:40:13
Уникальный программный ключ:
65a4bd1f7bc366e1e33281f5a27467018405588f

Федеральное государственное бюджетное образовательное Учреждение высшего образования «РОССИЙСКАЯАКАДЕМИЯНАРОДНОГОХОЗЯЙСТВАИ ГОСУДАРСТВЕННОЙСЛУЖБЫПРИПРЕЗИДЕНТЕРОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИ»

Западный филиал

УТВЕРЖДЕНА
Ученым советом
Западного филиала РАНХиГС
Протокол от «30» октября 2020 г. № 04
(с изменениями Протокол от «24» марта»
2021 г. № 10, от «27» августа 2021 г. № 14
Протокол от «24» февраля 2022 г. № 02,
Протокол от «30» августа 2022 г. № 09,
Протокол от «22» февраля 2023 г. № 02
Протокол от «25» сентября 2024 г. № 13)

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯПРОГРАММА

ВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ

программа бакалавриата

по направлению подготовки

43.03.01 СЕРВИС

направленность (профиль) образовательной программы высшего образования

«Сервис в ресторанном бизнесе»

формы обучения: **очная, заочная**

Год набора - 2021

Калининград,2020

Руководитель-разработчик образовательной программы

Доцент кафедры региональной экономики и менеджмента, к. э. н., доцент Балясникова Е. В.

Образовательная программа рассмотрена и одобрена кафедрой управления социально-экономических систем, протокол от «26» октября 2020 г. № 03

1. Общая характеристика образовательной программы

1.1.Образовательная программа по направлению подготовки 43.03.01Сервис сформирована в соответствии с требованиями образовательного стандарта Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (далее – Академия), утвержденного приказом ректора Академии от 04 июня 2019 г. № 01-4069 «Гостеприимство» и разработанного на основе федерального государственного образовательного стандарта 43.03.01Сервис (уровень бакалавриата).

1.2.Выпускникам, завершившим обучение по образовательной программе, присваивается квалификация «бакалавр».

1.3.Образовательная программа осваивается на государственном языке Российской Федерации (русском).

1.4. Срок получения образования по образовательной программе составляет 4 года по очной форме обучения и 5 лет по заочной форме обучения.

1.5. Образовательная программа разработана с учетом требований профессиональных стандартов.

№п/п	Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России		Регистрационный номер Минюста России	
		номер	дата	номер	дата
1	Специалист по качеству продукции	856н	31.10.2014	34920	26.11.2014
2	Руководитель предприятия питания	281н	07.05.2015	37510	02.06.2015

1.6.В результате освоения образовательной программы обучающийся будет осуществлять деятельность в организациях различной организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие), связанных с организацией с организацией питания в различных организациях в качестве исполнителей и координаторов по проведению организационно-технических мероприятий,

оказания услуг сервиса и администрированию реализации оперативных управленческих решений, а также структурах, в которых выпускники являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело в области ресторанного бизнеса.

1.7.Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются процессы разработки и оказания услуг сервиса в организациях ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм, функционирующих в динамической среде.

Выпускники по направлению 43.03.01 Сервис профиль образовательной программы высшего образования «Сервис в ресторанном бизнесе» могут работать в сфере гостеприимства, занимать должности руководителей предприятий малого, среднего бизнеса, заместителей руководителей в области оказания услуг сервиса, специалистов сервисных услуг в области ресторанного бизнеса организаций индустрии гостеприимства. Также выпускники могут вести научно-исследовательскую и преподавательскую деятельность в области сервиса в индустрии гостеприимства.

1.8. В результате освоения образовательной программы выпускник готов к выполнению:

-следующих обобщенных трудовых функций: Осуществление работ по управлению качеством эксплуатации продукции; Осуществление работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг; Осуществление работ по управлению качеством ресурсов организации; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

- следующих трудовых функций: Определение и согласование требований к продукции (услугам), установленных потребителями, а также требований, не установленных потребителями, но необходимых для эксплуатации продукции (услуг), Анализ рекламаций и претензий к качеству продукции, работ (услуг), подготовка заключений и ведение переписки по результатам их рассмотрения, Разработка корректирующих действий по управлению

несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации, Анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (работ, услуг), разработка планов мероприятий по их устранению, Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества работ в процессе изготовления продукции, в испытаниях готовых изделий и оформлении документов, удостоверяющих их качество, Подготовка заключения о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям и оформление документов для предъявления претензий поставщикам; Разработка проектов методик и локальных нормативных актов по обучению работников организации в области качества, Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

1.9. При освоении образовательной программы обучающийся готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

организационно-управленческий;

сервисный.

Образовательная программа имеет прикладной характер.

1.10. Направленность (профиль) образовательной программы: «Сервис в ресторанном бизнесе».

1.11. Образовательная программа не реализуется с применением сетевой формы обучения.

1.12. Образовательная программа реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.13. Планируемые результаты освоения образовательной программы содержатся в Приложении 1 ОП ВО;

1.14. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы, содержатся в Приложении 4 ОП ВО.

2. Образовательная программа включает в себя следующие приложения:

Приложение 1.

1.1. Перечень результатов освоения образовательной программы (формируемых компетенций)

1.2. Планируемые результаты освоения образовательной программы – перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы (паспорта компетенций) и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Приложение 2. Схема формирования компетенций

Приложение 3.Взаимосвязь компетенций с дисциплинами (модулями) и практиками (матрица компетенций)

Приложение 4. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Приложение 5. Учебный план (учебные планы)

Приложение 6. Календарный учебный график (календарные учебные графики)

Приложение 7. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Приложение 8. Программы практик

Приложение 9. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации

Приложение 10. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) и практик

Приложение 11. Рабочая программа воспитания и график воспитательной работы