ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Программа бакалавриата / программа магистратуры / программа специалитета
Инновационный сервис индустрии гостеприимства

Образовательная программа реализуется в соответствии с образовательным стандартом ФГОС по направлению подготовки
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.01 Сервис N 518 (ред. от 08.02.2021).

Профессиональная деятельность, к выполнению которой будет готов выпускник
Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
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.
Освоение образовательной программы представляет возможность трудоустройства в сфере сервиса в индустрии питания в государственном и коммерческом секторах экономики и при организации собственного бизнеса.

Цифровые навыки, которыми будет владеть выпускник
ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса
ОПК-1.2 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
ПК-3 Способен использовать педагогически обоснованные формы, методы, приемы образовательных технологий и современных средств обучения при организации деятельности обучающихся
ПК-3.2 Владеет методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов

Форма обучения и соответствующий ей срок реализации программы, возможности и условия сокращения периода обучения
Очная форма обучения - 2 года; очно-заочная форма обучения - 2 года 5 месяцев.

Уникальность образовательной программы
Руководитель образовательной программы – кандидат биологических наук, доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал - Меркулова Елена Геннадьевна. Стаж научно-педагогической работы составляет 29 лет. В 2002 году защитила кандидатскую диссертацию. Ученая степень кандидата биологических наук присуждена диссертационным советом НИИ Фармакологии РАМН от 22 мая 2002 г. (протокол №08) и утверждена ВАК в 2002 году (5 июля 2002 г.). В 2005 году присвоено ученое звание доцента по кафедре технологии питания (присуждено приказом Министерства образования РФ от 21.12.2005 №1345-д). В 2017 году окончила магистратуру по направлению подготовки 44.04.01 «Педагогическое образование» (диплом магистра №105718 0894614). Является участником группы разработчиков ряда программ, успешно

реализованных в системе высшего образования. Участвует в подготовке кадров высшей квалификации.
Прошла курсы повышения квалификации в сфере высшего образования и сервиса:
«Управление сервисом и качеством обслуживания в условиях цифровизации», ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», 14.06.2022-26.06.2022, 571802741195 рег. номер 22/2018 27.06.2022 г.
«Документационное обеспечение управления организацией», Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, 10.10.2022-28.10.2022, 0000040599, рег. номер 0485-2022-У-140-Дем, 09.11.2022 г.
«Инновационные образовательные технологии преподавания гуманитарных и социально-экономических дисциплин», АНО ДПО «НИИ МЭСИ», 22.11.2022-25.11.2022, 0000037126, рег. номер 885 25.11.2022 г.
«Организация электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ) в системе дистанционного обучения (СДО), Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, 12.09.2022-11.10.2022, 1351-2022-У-КУ УМУ 02.11.2022 г.
«Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации (ЭИОС)» Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, 19.07.2023-17.07.2023, 12633-2023-У-КУ УМУ 24.07.2023 г.

Преимущественные места трудоустройства выпускников: предприятия индустрии питания различных типов; предприятия индустрии гостеприимства.
В период реализации программы обучающиеся имеют возможность принимать участие в научной деятельности в рамках научно-исследовательской работы кафедр Среднерусского института управления - филиала РАНХиГС.

Партнер образовательной программы
ЗАО «Авангард», ООО «Труна», ООО «Шоу-мастер», АО «Парк-отель Мечта», ООО «Белый парус» (гостиница «Очарованный странник»), ООО «Ретротур», Орловское районное потребительское общество «Единство», ООО «Ривьера», ООО «Регион 57».

Признание качества программы
Распорядительный документ аккредитационного органа о переоформлении Свидетельства о государственной аккредитации от 12 марта 2018 г. №2784: Распоряжение от 21 июня 2022 г. №1529-06.
Работодатели и практики реального сектора экономики принимают участие в реализации образовательной программы, в том числе в руководстве практиками, выпускными квалификационными работами, практической подготовкой обучающихся.

Содержание и условия реализации программы
Основная профессиональная образовательная программа высшего образования реализуется на государственном языке Российской Федерации.
Дисциплины образовательной программы: Методика преподавания профессиональных дисциплин в сфере сервиса, Культура и этика гостеприимства, Профессиональный иностранный язык, Психофизиология сервисной деятельности, Управление проектами в сервисе, Технология и методы здоровье сбережения, Организация научно-прикладных исследований в сервисной деятельности, Инновационные технологии в индустрии гостеприимства, Стратегическое управление организациями в сфере сервиса, Контроль и управление качеством услуг в индустрии гостеприимства, Стратегический маркетинг, Технологии организации услуг, Проектирование процессов оказания услуг, Материальное обеспечение предприятий индустрии гостеприимства, Системы менеджмента качества и

безопасности продукции и услуг, Техника безопасности и охрана труда на предприятиях индустрии гостеприимства, Формирование конкурентоспособности предприятий сервиса, Современные технологии ресторанного бизнеса, Инжиниринг меню, Техническое оснащение предприятий индустрии гостеприимства, Современное оборудование предприятий сервиса, Адаптационная специализированная дисциплина (Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья), Язык коммуникаций, Межкультурное взаимодействие в современном мире.

Ссылка на образовательную программу https://orel.ranepa.ru/sveden/svedeniya-ob-obrazovatelnykh-programmakh.php

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – филиал РАНХиГС

УТВЕРЖДЕНО
Директор Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС
Меркулов П.А.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ
по направлению подготовки высшего образования

43.04.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки

Инновационный сервис в индустрии гостеприимства
(направленность(профиль))

очная, очно-заочная
(форма обучения)

Год набора – 2024 г.

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа по направлению подготовки разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.01 Сервис N 518 (ред. от 08.02.2021).

1.2. Выпускникам, завершившим обучение по образовательной программе, присваивается квалификация: магистр по направлению подготовки 43.04.01 Сервис.

1.3. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (русском) в полном объеме.

1.4. Срок получения образования по образовательной программе составляет 2 года для очной формы обучения, 2 года 5 месяцев для очно-заочной формы обучения.

1.5. Образовательная программа разработана в соответствии с Рекомендациям и требованиями к разработке программы, утвержденными Приказом об утверждении Порядка разработки в РАНХиГС образовательных программ ВО №01-3055 от 29.03.2021г.

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

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

1.8. Обязательная часть, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 54% от общего объема образовательной программы.

1.9. Образовательная программа, формируемая участниками образовательных отношений разработана с применением модульного принципа организации образовательного процесса.

2. Компетентностная модель выпускника

2.1. **Общая характеристика осваиваемой профессиональной деятельности**

2.1.1. Образовательная программа разработана с учетом требований следующих профессиональных стандартов:

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России		Регистрационный номер Минюста России		Гиперссылка
1	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	номер	дата	номер	дата	
1.1	- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	№282н	07.05.2015	№ 37395	26.05.2015	https://classinform.ru/profstandarty/33.007-rukovoditel-upravliaiushchii-

						gostinichnogo-kompleksa-seti-gostinitc.html
1.2	- 33.008 Руководитель предприятия питания	№281н	07.05.2015	№ 37510	02.06.2015	https://classinform.ru/profstandarty/33.008-rukovoditel-predpriiatiia-pitaniia.html

2.1.2. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов осуществлять профессиональную деятельность в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания) и в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.1.3. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов к решению задач профессиональной деятельности следующего типа/типов: проектный (основной), педагогический, технологический.

2.1.4. В результате освоения образовательной программы выпускник готов:

- к выполнению следующих обобщенных трудовых функций:

33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

С Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса

33.008 Руководитель предприятия питания

С Стратегическое управление развитием предприятия питания

- к выполнению следующих трудовых функций:

С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания;

С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания

С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе

2.2. В результате освоения образовательной программы у обучающихся будут сформированы следующие компетенции, измеряемые на основе следующих ключевых индикаторов:

Коды компетенций	Наименования компетенций	Ключевые индикаторы компетенций
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (УК)		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения

		УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели УК-3.2 Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия УК-4.2 Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания УК-5.2 Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы её совершенствования на основе самооценки УК-6.2 Реализует совершенствование собственной деятельности
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)		
ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	ОПК-1.1 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа ОПК-1.2 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление организациями в сфере сервиса	ОПК-2.1 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику организаций в сфере сервиса ОПК-2.2 Осуществляет стратегическое управление организациями в сфере сервиса
ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы	ОПК-3.1 Разрабатывает системы управления качеством услуг в сфере

	управления качеством услуг в избранной профессиональной сфере	сервиса ОПК-3.2 Внедряет системы управления качеством услуг в сфере сервиса
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций в сфере сервиса	ОПК-4.1 Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы деятельности организаций в сфере сервиса ОПК-4.2 Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций в сфере сервиса
ОПК-5	Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1 Обосновывает и разрабатывает экономическую стратегию предприятия, приоритетные направления его деятельности ОПК-5.2 Осуществляет внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности, оценивает эффективность управленческих решений
ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1 Обосновывает использование методов и технологий научно-прикладных исследований в сфере сервиса ОПК-6.2 Применяет методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере сервиса
ОПК-7	Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ОПК-7.1 Владеет методиками преподавания по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам ОПК-7.2 Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным и дополнительным профессиональным программам
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)		
ПК-1	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства	ПК-1.1 Осуществляет организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия ПК-1.2 Формирует конкурентные стратегии развития предприятий
ПК-2	Способен управлять проектами и изменениями на предприятии индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Выявляет потребности в изменениях деятельности предприятия ПК-2.2 Осуществляет разработку и реализацию проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятий
ПК-3	Способен разрабатывать планы основного производства и проектировать деятельность подразделений	ПК-3.1 Разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания ПК-3.2 Осуществляет проектирование деятельности подразделений

	предприятий индустрии питания	предприятий индустрии питания

Общее количество осваиваемых компетенций: 16 (шестнадцать).

3. Общая характеристика структуры образовательной программы

Образовательная программа «Инновационный сервис индустрии гостеприимства» **включает в себя:**

- учебный план;
- календарный(ые) учебный(ые) график(и);
- следующие дисциплины:

Код дисциплины	Наименование	Объем (трудоемкость), з.е.
Обязательная часть		
Б1.О.01	Методика преподавания профессиональных дисциплин в сфере сервиса	4
Б1.О.02	Культура и этика гостеприимства	3
Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	4
Б1.О.04	Психофизиология сервисной деятельности	4
Б1.О.05	Управление проектами в сервисе	5
Б1.О.06	Технология и методы здоровье сбережения	4
Б1.О.07	Организация научно-прикладных исследований в сервисной деятельности	4
Б1.О.08	Инновационные технологии в индустрии гостеприимства	5
Б1.О.09	Стратегическое управление организациями в сфере сервиса	3
Б1.О.10	Контроль и управление качеством услуг в индустрии гостеприимства	5
Б1.О.11	Стратегический маркетинг	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б1.В.1.01	Технологии организации услуг	4
Б1.В.1.02	Проектирование процессов оказания услуг	5
Б1.В.1.03	Материальное обеспечение предприятий индустрии гостеприимства	3
Б1.В.1.04	Системы менеджмента качества и безопасности продукции и услуг	4
Б1.В.1.05	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях индустрии гостеприимства	3
Б1.В.1.06.01	Формирование конкурентоспособности предприятий сервиса	3
Б1.В.1.ДВ.01.01	Современные технологии ресторанного бизнеса	3
Б1.В.1.ДВ.01.02	Инжиниринг меню	3
Б1.В.1.ДВ.02.01	Техническое оснащение предприятий индустрии гостеприимства	3
Б1.В.1.ДВ.02.02	Современное оборудование предприятий сервиса	3
Б1.В.1.ДВ.02.03	Адаптационная специализированная дисциплина (Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)	3

ФТД. Факультативные дисциплины		
ФТД.01	Язык коммуникаций	3
ФТД.02	Межкультурное взаимодействие в современном мире	3

следующие практики:

Код практики	Наименование	Объем (трудоемкость), з.е.
Обязательная часть		
Б2.О.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	10
Б2.О.02(П)	Педагогическая практика	11
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика	6
Б2.В.02(П)	Проектно-технологическая практика	12

- рабочую программу воспитания: 430401_1-23_Рабочая программа воспитания
- оценочные материалы государственной итоговой (итоговой) аттестации по каждой из форм государственной итоговой аттестации

Код	Наименование	Объем (трудоемкость), з.е.
Государственная итоговая аттестация		
Б3.01	Защита выпускной квалификационной работы. Включая выполнение, подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	9

Оценочные материалы по государственной итоговой аттестации утверждены на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела;

- календарный план воспитательной работы;

следующие методические материалы:

- матрица освоения компетенций, включая паспорта компетенций.

4. Общая характеристика условий доступности образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.1. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: обеспечен беспрепятственный доступ обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в учебные помещения и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальных пониженных стоек-барьеров, предоставляется специальное кресло для инвалидов, регулируемый по высоте стол и др.).

4.2. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для слепых и слабовидящих, в том числе при применении дистанционных образовательных технологий: обеспечиваются специальными возможностями электронной информационно-образовательной среды, в том числе электронных библиотечных систем, а также соглашением с библиотекой для лиц с ОВЗ; размещение справочной информации в адаптированной форме для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими

4.3. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для глухих и слабослышащих, в том числе при применении дистанционных образовательных технологий: применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств,

предоставление индукционной петли, услуг ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

5. Реквизиты образовательной программы

Руководитель образовательной программы

кандидат биологических наук, доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал - Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Разработчик/разработчики образовательной программы

кандидат биологических наук, доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал - Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании ученого совета Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС

(наименование структурного подразделения)

протокол от «25»декабря 2023 г. №8