

Регистрационный №

Специальность 1-89 03 01 Технология индустрии гостеприимства
(по направлениям)
Направление специальности 1-89 03 01-01 Технология индустрии гостеприимства
(ресторанная деятельность)

Срок обучения: 4 года

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	сентябрь				29 09	октябрь			27 10	ноябрь				декабрь				29 12	январь			26 01	февраль			23 02	март				30 03	апрель			27 04	май				июнь				29 06	июль			27 07	август				Теоретическое обучение	Экзаменационные сессии	Учебные практики	Производственные практики	Дипломное проектирование	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24								
I									18							:	:	:	=	=							17					:	:	:	O	O	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	35	6	2				9	52						
II									18							:	:	:	=	=							17					:	:	:	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	35	6		4			7	52					
III									18							:	:	:	=	=							17					:	:	:	X	X	X	X	=	=	=	=	=	=	=	=	=	35	6		4			7	52					
IV									16							:	:	:	=	=	X	X	X	X	X	X	//	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	16	3		6	14	2	2	43				
																																																	121	21	2	14	14	2	25	199				

Обозначения: ☐ — теоретическое обучение ☐ O — учебная практика ☐ / — дипломное проектирование ☐ = — каникулы
☐ : — экзаменационная сессия ☐ X — производственная практика ☐ // — итоговая аттестация

III. План образовательного процесса

№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов					Распределение по курсам и семестрам																								Всего зачетных единиц	Код компетенции		
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс						II курс						III курс						IV курс								
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 18 недель			2 семестр, 17 недель			3 семестр, 18 недель			4 семестр, 17 недель			5 семестр, 18 недель			6 семестр, 17 недель			7 семестр, 16 недель			8 семестр, неделя					
										Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов			Зач. единиц	
1	Государственный компонент			2766	1396	604	48	666	78	984	482	27	780	404	20	630	324	16	372	186	10														73	
1.1	Модуль "Социально-гуманитарный "																																			
1.1.1	Философия	1		144	76	40			36	144	76	4																						4	УК-8	
1.1.2	История		1	72	34	18			16	72	34	2																						2	УК-9	
1.1.3	Политология		2	72	34	16			18				72	34	2																			2	УК-7	
1.1.4	Социология		4	36	18	10			8										36	18	1													1	УК-4	
1.2.	Модуль "Естественно-научный"																																			
1.2.1	Математика	1,2		320	154	86		68		200	90	6	120	64	3																			9	БПК-1	
1.2.2	Химия	1		200	84	36	48			200	84	6																						6	БПК-2	
1.3	Модуль "Лингвистический"																																			
1.3.1	Иностранный язык профессионального общения	2	1	250	136			136		130	72	3	120	64	3																			6	УК-3	
1.3.2	Иностранный язык профессионального общения (второй)	4	3	250	136			136							130	72	3	120	64	3													6			
1.4	Модуль "Экономика отрасли"																																			
1.4.1	Экономика (экономическая теория, микроэкономика, макроэкономика)	1,2		250	136	68		68		130	72	3	120	64	3																			6	УК-5,6 БПК-3	
1.4.2	Экономика индустрии гостеприимства	3		130	72	36		36								130	72	3																3	УК-5,6 БПК-4	
1.4.3	Курсовая работа по учебной дисциплине "Экономика индустрии гостеприимства"			40												40		1																1	УК-1,5,6 БПК-4	
1.5	Модуль "Безопасность жизнедеятельности"																																			
1.5.1	Охрана труда на предприятиях отрасли		2	108	50	34		16					108	50	3																				3	БПК-5
1.5.2	Безопасность жизнедеятельности		1	108	54	36		18		108	54	3																							3	БПК-6
1.6	Модуль "Управление"																																			
1.6.1	Менеджмент	2		120	64	32		32					120	64	3																			3	УК-5,6 БПК-7	
1.6.2	Процессное управление	3		130	72	36		36								130	72	3																3	УК-5,6 БПК-8	
1.6.3	Управление персоналом и корпоративная культура в отрасли		4	108	54	36		18										108	54	3														3	УК-5,6 БПК-9	
1.7	Модуль "Гостеприимство"																																			
1.7.1	Основы индустрии гостеприимства	3		100	54	36		18								100	54	3																3	УК-5,6 БПК-10	
1.7.2	Мировая индустрия гостеприимства		4	108	50	34		16											108	50	3													3	УК-5,6 БПК-11	

« » 2021 г.

« » 2021 г.

№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов						Распределение по курсам и семестрам																								Всего зачетных единиц	Код компетенции
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс						II курс						III курс						IV курс							
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 18 недель			2 семестр, 16 недель			3 семестр, 18 недель			4 семестр, 16 недель			5 семестр, 18 недель			6 семестр, 16 недель			7 семестр, 16 недель			8 семестр, __ недель				
										Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц		
1.8	Модуль "Сервис "																																		
1.8.1	Сервисология	2		120	64	32		32					120	64	3																		3	УК-5,6 БПК-12	
1.8.2	Основы делового общения и гостеприимства		3	100	54	18		36								100	54	3																3	УК-5,6 БПК-13
2	Компонент учреждения высшего образования			4470	2128	1010	472	646		120	64	3	264	132	7	504	238	14	580	268	14	1116	554	30	888	406	24	998	466	30				122	
2.1	Модуль "Социально-гуманитарный 2"																																		
2.1.1	Этика и психология в индустрии гостеприимства/Деловой этикет в индустрии гостеприимства		2	72	34	18		16					72	34	2																			2	СК-1 / СК-2
2.1.2	Культурология / Логика		2	72	34	18		16					72	34	2																			2	СК-3 / СК-4
2.1.3	Основы управления интеллектуальной собственностью		3	72	34	18		16								72	34	2																2	СК-5
2.2	Модуль "Информационные технологии"																																		
2.2.1	Программное обеспечение информационных технологий / Сетевые технологии и базы данных		1	120	64	16	48			120	64	3																						3	СК-6 / СК-7
2.2.2	Информационно-коммуникативные технологии в отрасли		2	120	64	16	48						120	64	3																			3	СК-8
2.2.3	Глобальные системы бронирования / Интернет-маркетинг		3	108	54	18	36									108	54	3																3	СК-9 / СК-10
2.3	Модуль "Правовое и техническое регулирование"																																		
2.3.1	Управление качеством в отрасли	6		108	50	30		20																108	50	3								3	СК-11
2.3.2	Техническое нормирование, стандартизация и подтверждение соответствия		5	108	50	30		20														108	50	3										3	СК-12
2.3.3	Правовое регулирование профессиональной деятельности		7	108	50	30		20																			108	50	3					3	СК-13
2.4	Модуль "Внешнеэкономическая деятельность "																																		
2.4.1	Внешнеэкономическая деятельность	7		120	64	32		32																				120	64	3				3	СК-14
2.4.2	Логистика		7	90	48	32		16																				90	48	3				3	СК-15
	Дисциплины направления 1-89 01 03-01																																		
2.5	Модуль "Материально-техническое обеспечение"																																		
2.5.1	Оборудование и техническое оснащение предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса		3	200	80	36	44									200	80	6																6	СК-16
2.5.2	Товароведение и оценка качества продовольственного сырья и продуктов	5	4	240	136	68	68												120	68	3	120	68	3										6	СК-17
2.6	Модуль "Менеджмент и маркетинг в отрасли"																																		
2.6.1	Менеджмент в ресторанно-гостиничной деятельности	5		140	72	36		36														140	72	4										4	СК-18
2.6.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Менеджмент в ресторанно-гостиничной деятельности"			60																		60		2										2	УК-1 СК-18
2.6.3	Маркетинг в ресторанно-гостиничной деятельности	4		120	68	34		34											120	68	3													3	СК-19
2.6.4	Курсовая работа по учебной дисциплине "Маркетинг в ресторанно-гостиничной деятельности"			40															40		1													1	УК-1 СК-19
2.7	Модуль "Гостиничная деятельность "																																		
2.7.1	Технология гостиничной деятельности	4		140	68	34		34											140	68	3													3	СК-20
2.7.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология гостиничной деятельности"			40															40		1													1	УК-1 СК-20

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

_____ С. А. Касперович

«__»_____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по научно-методической работе Государственного
учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»

_____ И. В. Титович

«__»_____ 2021 г.

№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов						Распределение по курсам и семестрам																								Всего зачетных единиц	Код компетенции
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс						II курс						III курс						IV курс							
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 18 недель			2 семестр, 16 недель			3 семестр, 18 недель			4 семестр, 16 недель			5 семестр, 18 недель			6 семестр, 16 недель			7 семестр, 16 недель			8 семестр, — недель				
										Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц		
2.7.3	Организация и планирование гостиничного дела		5	130	72	36		36														130	72	3										3	СК-21
2.8	Модуль "Технология производства продукции"																																		
2.8.1	Технология продукции общественного питания	5		210	102	34	68															210	102	6										6	СК-22
2.8.2	Производственный учет и отчетность в ресторанном бизнесе		5	108	54	18		36														108	54	3										3	СК-23
2.8.3	Национальные традиции питания и гостеприимства/ Организация питания в санаторно-курортных комплексах		6	120	68	34	16	18																	120	68	3							3	СК-24 / СК-25
2.9	Модуль "Организация производственной деятельности"																																		
2.9.1	Организация производства в ресторанном бизнесе	6	5	240	136	68		68														120	68	3	120	68	3							6	СК-26
2.9.2	Курсовой проект по учебной дисциплине "Организация производства в ресторанном бизнесе"			60																					60		2							2	УК-1 СК-26
2.9.3	Основы проектирования в ресторанном бизнесе		6	120	68	18	50																		120	68	3							3	СК-27
2.9.4	Мировые тренды и новации в ресторанном и гастрономическом бизнесе		7	90	48	32		16																					90	48	3			3	СК-28
2.10	Модуль "Учет и анализ"																																		
2.10.1	Учет в ресторанно-гостиничной деятельности	6	5	240	136	68		68														120	68	3	120	68	3							6	СК-29
2.10.2	Экономический анализ в ресторанно-гостиничной деятельности	7		200	80	48		32																				200	80	6				6	СК-30
2.11	Модуль "Ресторанный сервис"																																		
2.11.1	Технология ресторанного сервиса	6		200	84	34	16	34																	200	84	6							6	СК-31
2.11.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология ресторанного сервиса"			40																					40		1							1	УК-1 СК-31
2.11.3	Кейтеринг и организация событийных мероприятий		7	120	64	32		32																				120	64	3				3	СК-32
2.11.4	Барное дело		7	90	48	16	32																					90	48	3				3	СК-33
2.12	Модуль "Контроль качества"																																		
2.12.1	Санитарная и гигиеническая безопасность на предприятиях питания гостиничного комплекса	3		124	70	42	14	14							124	70	3																	3	СК-34
2.12.2	Сенсорный анализ и контроль качества продукции общественного питания	4		120	64	32	32											120	64	3														3	СК-35
2.13	Модуль "Инвестиционное проектирование и бизнес-моделирование"																																		
2.13.1	Инвестиционное проектирование в ресторанной и гостиничной деятельности / Бизнес-планирование в ресторанной и гостиничной деятельности	7		120	64	32		32																					120	64	4			4	СК-36 / СК-37
2.13.2	Курсовой проект по учебной дисциплине "Инвестиционное проектирование в ресторанной и гостиничной деятельности" / "Бизнес-планирование в ресторанной и гостиничной деятельности"			60																								60		2				2	УК-1 СК-36 / СК-37
3	Факультативные дисциплины			/248/248						/36	/36		/28	/28		/50	/50					/68	/68		/66	/66									
3.1	Введение в специальность			/36	/36					/36	/36																								
3.2	Коррупция и ее общественная опасность			/10	/10								/10	/10																					
3.3	Основы безопасности труда			/18	/18								/18	/18																					
3.4	Учебно-исследовательская работа студентов			/50	/50											/50	/50																		
3.5	Лингвистическое обеспечение межкультурных коммуникаций (на иностранном языке)			/64	/64																	/32	/32		/32	/32									

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

_____ С. А. Касперович
«__»_____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по научно-методической работе Государственного
учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»

_____ И. В. Титович
«__»_____ 2021 г.

Продолжение типового учебного плана по специальности 1-89 03 01 «Технология индустрии гостеприимства (по направлениям)», регистрационный №																																						
№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов						Распределение по курсам и семестрам																								Всего зачетных единиц	Код компетенции			
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс						II курс						III курс						IV курс										
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 18 недель			2 семестр, 16 недель			3 семестр, 18 недель			4 семестр, 16 недель			5 семестр, 18 недель			6 семестр, 16 недель			7 семестр, 16 недель			8 семестр, __ неделя							
										Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц			Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц
3.6	Физическая культура			/70	/70																	/36	/36		/34	/34												
4	Дополнительные виды обучения		/1... 6	/410	/384					/384			/132	/106		/68	/68		/72	/72		/68	/68		/36	/36		/34	/34									
4.1	Физическая культура		/1... 6	/350	/350					/350			/72	/72		/68	/68		/72	/72		/68	/68		/36	/36		/34	/34									УК-10
4.2	Белорусский язык (профессиональная лексика)		/1	/60	/34					/34			/60	/34																							УК-3	
Количество часов учебных занятий				7236	3524	1614	520	1312	78	1104	546	30	1044	536	27	1134	562	30	952	454	24	1116	554	30	888	406	24	998	466	30					195			
Количество часов учебных занятий в неделю										31			32			32			27			31			24			30										
Количество курсовых проектов				2																					1			1										
Количество курсовых работ				5															1			2			1			1										
Количество экзаменов				27						4			5			4			4			3			4			3										
Количество зачетов				30						4			5			5			4			5			2			5										

IV. Учебные практики				V. Производственные практики				VI. Дипломное проектирование			VII. Итоговая аттестация
Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	1 Государственный экзамен по специальности, направлению специальности 2 Защита дипломного проекта (дипломной работы) в ГЭК
Учебно-ознакомительная	2	2	3	Технологическая	4	4	6	8	14	21	
				Организационно-экономическая	6	4	6				
				Преддипломная	8	6	9				

VIII. Матрица компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
УК-1	Владеть основами исследовательской деятельности, осуществлять поиск, анализ и синтез информации	1.4.3, 2.6.2, 2.6.4, 2.7.2, 2.9.2, 2.10.2, 2.11.2, 2.13
УК-2	Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе применения информационно-коммуникационных технологий	2.2
УК-3	Осуществлять коммуникации на государственном и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	1.3, 4.2
УК-4	Работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия	1.1.4
УК-5	Быть способным к саморазвитию и совершенствованию в профессиональной деятельности	1.4, 1.6, 1.7, 1.8
УК-6	Проявлять инициативу и адаптироваться к изменениям в профессиональной деятельности	1.4, 1.6, 1.7, 1.8
УК-7	Обладать гуманистическим мировоззрением, качествами гражданственности и патриотизма	1.1.3
УК-8	Обладать современной культурой мышления, уметь использовать основы философских знаний в профессиональной деятельности	1.1.1
УК-9	Выявлять факторы и механизмы исторического развития, определять общественное значение исторических событий	1.1.2
УК-10	Владеть навыками здоровьесбережения	4.1
БПК-1	Владеть основными понятиями и методами линейной алгебры, аналитической геометрии, математического анализа; применять полученные знания для решения задач теоретической и практической направленности	1.2.1
БПК-2	Владеть основными понятиями и законами химии, навыками экспериментального изучения химических явлений и процессов	1.2.2
БПК-3	Быть способным самостоятельно систематизировать, анализировать и обобщать макроэкономическую и микроэкономическую информацию для оценки тенденций и перспектив развития организации	1.4.1
БПК-4	Владеть основными экономическими категориями, методами оценки наличия, движения и эффективности использования основных экономических ресурсов в отрасли для определения результативности работы и выработки оптимальных управленческих решений	1.4.2, 1.4.3
БПК-5	Быть способным применять основные нормативные правовые и технические нормативные правовые акты для обеспечения организационных мероприятий по созданию здоровых и безопасных условий труда, защиты жизни и здоровья людей в объектах отрасли	1.5.1
БПК-6	Владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от негативных воздействий факторов антропогенного, техногенного, естественного происхождения и достижения комфортных условий жизнедеятельности	1.5.2
БПК-7	Владеть методами принятия управленческих решений, основными принципами и технологиями менеджмента	1.6.1
БПК-8	Владеть базовыми знаниями управления бизнес-процессами, методиками и моделями построения и анализа бизнес-процессов, их рациональной организации, уметь применять современные подходы к управлению деятельностью организации	1.6.2
БПК-9	Владеть технологиями управления персоналом, умениями и готовностью формировать команды для решения поставленных задач, организационными способностями для формирования и поддержания корпоративной культуры в сфере гостеприимства	1.6.3
БПК-10	Владеть базовыми знаниями о современном состоянии, историческом развитии и перспективными направлениями индустрии гостеприимства, правовыми нормами, методами организации предприятий сферы гостеприимства, особенностями функционирования предприятий индустрии гостеприимства	1.7.1
БПК-11	Быть способным осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с этнокультурными, религиозными и историческими традициями, формированию услуг в сфере гостеприимства, развитию клиентурных отношений	1.7.2
БПК-12	Быть способным планировать стратегию сервисной деятельности в отрасли, развивать системы клиентских отношений, применять инновационные технологии и новые формы обслуживания потребителей	1.8.1
БПК-13	Быть способным к корректному применению межличностных механизмов общения для формирования высокого уровня культуры сервиса и повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства	1.8.2
СК-1	Обладать способностью выделять и учитывать этические нормы и основные психологические особенности потребителя в сфере гостеприимства и общественного питания	2.1.1
СК-2	Быть способным применять правила этикета работников индустрии гостеприимства для создания благоприятного морально-психологического климата в коллективе	
СК-3	Понимать специфику и закономерности развития современной культуры	
СК-4	Владеть логическим мышлением, иметь навыки применения основных логических операций для решения задач межличностного и профессионального общения	

СОГЛАСОВАНО
Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

С. А. Касперович
«__»_____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Проректор по научно-методической работе Государственного
учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»

И. В. Титович
«__»_____ 2021 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
СК-5	Применять нормы национального и международного законодательства в области интеллектуальной собственности, методы выявления объектов интеллектуальной собственности	2.1.3
СК-6	Быть способным использовать специальные информационные технологии и программное обеспечение для обработки экономической информации и применения в профессиональной деятельности	2.2.1
СК-7	Быть способным использовать сетевые технологии и базы данных для обработки экономической информации и применения в профессиональной деятельности	
СК-8	Обладать способностью к разработке и предоставлению профессиональных услуг в соответствии с требованиями потребителя на основе современных информационных и коммуникационных технологий	2.2.2
СК-9	Уметь разрабатывать предложения по использованию организацией возможностей глобальных и альтернативных компьютерных систем бронирования и аргументировать выбор способа подключения к ним	2.2.3
СК-10	Обладать готовностью к использованию методов традиционного маркетинга в Интернете с целью продвижения услуг отрасли	
СК-11	Быть способным обеспечивать управление качеством предоставляемых услуг в сфере гостеприимства на основе современных систем менеджмента качества	2.3.1
СК-12	Обладать готовностью к применению нормативных документов, участию в практической работе по техническому нормированию, стандартизации и подтверждению соответствия в отрасли	2.3.2
СК-13	Быть способным использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, владеть навыками поиска нормативных правовых актов, анализа их содержания и применения для решения профессиональных задач	2.3.3
СК-14	Уметь анализировать факторы внешней среды при осуществлении внешнеэкономической деятельности и приобрести навыки анализа деловых культур и стилей менеджмента, использования правил и принципов делового общения в системе международного бизнеса, грамотного учета особенностей национальных культур	2.4.1
СК-15	Иметь базовые знания о планировании, управлении, контроле и регулировании движения материальных и информационных потоков в пространстве и во времени от их первичного источника до конечного потребителя	2.4.2
СК-16	Уметь оценивать функциональные возможности и владеть навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования, организации технического обслуживания	2.5.1
СК-17	Обладать навыками анализа пищевой ценности, комплексной товароведной характеристики пищевых сырья и продуктов, владеть методологией оценки качества инструментальными товароведными методами	2.5.2
СК-18	Владеть методами принятия и реализации основных управленческих решений и современными технологиями эффективного управления индивидуальным и групповым поведением в организации	2.6.1, 2.6.2
СК-19	Обладать способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка, модели потребительского выбора, разрабатывать маркетинговые стратегии, мероприятия в соответствии со стратегией организации, продвигать услуги сферы гостеприимства и общественного питания	2.6.3, 2.6.4
СК-20	Обладать способностью применять современные технологии для формирования и предоставления конкурентоспособного гостиничного продукта, применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	2.7.1, 2.7.2
СК-21	Обладать способностью организовать и координировать процесс обслуживания потребителей и основного производства организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2.7.3
СК-22	Владеть базовыми навыками современных технологий производства продукции общественного питания	2.8.1
СК-23	Знать способы формирования свободных продажных (розничных) цен на продукцию собственного производства и покупные товары; знать и уметь реализовать процедуры ведения учета и документального оформления поступления товарно–материальных ценностей в объект общественного питания, их перемещения и отпуска готовой продукции, списания реализованных или выбывших товарно–материальных ценностей; владеть навыками составления товарных отчетов	2.8.2
СК-24	Знать международные гастрономические традиции и обычаи гостеприимства. Уметь рационально использовать способы кулинарной обработки для получения продукции требуемого качества с учетом национально-региональных факторов	2.8.3
СК-25	Обладать способностью организации конкурентоспособной услуги питания для санаторно-курортных и оздоровительных организаций с учетом экспортной направленности	
СК-26	Иметь базовые знания закономерностей, принципов, приемов и форм организации производства в объектах питания, быть способным разрабатывать и обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности	2.9.1, 2.9.2
СК-27	Владеть основами технологического проектирования и разработки планировочных решений на основе современных методов	2.9.3
СК-28	Обладать способностью к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	2.9.4
СК-29	Быть способным использовать знания по ведению бухгалтерского учета, составлению бухгалтерской отчетности	2.10.1
СК-30	Быть способным применять приемы экономического анализа и методики проведения тематического анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия для принятия управленческих решений	2.10.2
СК-31	Обладать способностью разработки сервисного технологического процесса в объектах питания, владеть современными приемами при организации обслуживания гостей, уметь оценивать и обеспечивать высокий уровень предоставления услуг	2.11.1, 2.11.2
СК-32	Владеть знаниями о современных видах кейтеринга, обладать способностью организации кейтеринговых услуг для различных контингентов	2.11.3
СК-33	Иметь базовые знания по основам барного дела, сервиса напитков, искусству приготовления коктейлей, современным трендам барной индустрии, быть способным применять эти знания при решении конкретных практических задач	2.11.4
СК-34	Обладать готовностью к обеспечению выполнения санитарных правил и санитарно-эпидемиологических требований как гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции и предоставляемых услуг	2.12.1
СК-35	Владеть системой знаний по сенсорному и инструментальному анализу кулинарной продукции, обладать навыками дегустационной оценки и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2.12.2
СК-36	Обладать способностью к выполнению инновационных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	2.13.1, 2.13.2
СК-37	Обладать способностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей	

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 1-89 03 01 Технология индустрии гостеприимства (по направлениям).

*При составлении учебного плана учреждения высшего образования по специальности, направлению специальности учебная дисциплина "Основы управления интеллектуальной собственностью" планируется в качестве дисциплины компонента учреждения высшего образования или дисциплины по выбору.

СОГЛАСОВАНО

Председатель УМО по образованию в области физической культуры

_____ С. Б. Репкин
«__»_____ 2021 г.

Председатель НМС по направлению образования 89 "Туризм и гостеприимство"

_____ 2021 г.
«__»_____

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО по образованию в области физической культуры

Протокол № ____ от _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования Министерства образования Республики Беларусь

_____ С. А. Касперович
«__»_____ 2021 г.

Проректор по научно-методической работе Государственного учреждения образования "Республиканский институт высшей школы"

_____ И. В. Титович
«__»_____ 2021 г.

Эксперт-нормоконтролер

_____ 2021 г.
«__»_____