

УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель
Министра образования
Республики Беларусь

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Специальность 1-89 03 01 Технология индустрии гостеприимства
(по направлениям)

Квалификация специалиста:
Менеджер. Технолог

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

Срок обучения: 4 года

Регистрационный №

I. График образовательного процесса

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	сентябрь				октябрь			ноябрь				декабрь				январь			февраль			март				апрель			май				июнь				июль			август				Теоретическое обучение	Экзаменационные сессии	Учебные практики	Производственные практики	Дипломное проектирование	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего						
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20									27	3	10	17	24	
7	14	21	28	05	12	19	26	02	9	16	23	30	7	14	21	28	04	11	18	25	01	8	15	22	01	8	15	22	04	12	19	26	05	10	17	24	31	7	14	21	28	07	12	19	26	08	9	16	23	31							
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	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	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, 16 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	Государственный компонент			2856	1460	620	96	666	78	1074	546	30	780	404	20	630	324	16	372	186	10													76	
1.1	Модуль «Социально-гуманитарный 1»																																		
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.	Естественно-научный модуль																																		
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	
1.2.3	Информационные технологии		1	120	64	16	48			120	64	3																					3	УК-2	
1.3	Лингвистический модуль																																		УК-3
1.3.1	Иностранный язык профессионального общения	2	1	240	136			136		120	72	3	120	64	3																		6		
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		240	136	68		68		120	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	Безопасность жизнедеятельности ¹		1	98	54	36		18		98	54	3																					3	БПК-5	
1.5.2	Охрана труда на предприятиях отрасли		2	108	50	34		16					108	50	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 «Сервис»																																		
1.7.1	Сервисология	2		120	64	32		32					120	64	3																		3	УК-5,6 БПК-10	
1.7.2	Основы делового общения и гостеприимства		3	100	54	18		36								100	54	3															3	УК-5,6 БПК-11	
1.8	Модуль «Гостеприимство»																																		
1.8.1	Основы индустрии гостеприимства	3		100	54	36		18								100	54	3															3	УК-5,6 БПК-12	

№ 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, __ 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			
1.8.2	Мировая индустрия гостеприимства		4	108	50	34		16											108	50	3													3	УК-5,6 БПК-13	
2	Компонент учреждения высшего образования			4350	2064	994	424	646					264	132	7	504	238	14	580	268	14	1116	554	30	888	406	24	998	466	30				119		
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 ²		3	72	34	18		16								72	34	2																2	СК-5	
2.2	Модуль «Информационные технологии в отрасли»																																			
2.2.1	Программное обеспечение информационных технологий / Сетевые технологии и базы данных		2	120	64	16	48						120	64	3																			3	СК-6 / СК-7	
2.2.2	Глобальные системы бронирования / Интернет-маркетинг		3	108	54	18	36									108	54	3																3	СК-8 / СК-9	
2.3	Модуль «Правовое и техническое регулирование»																																			
2.3.1	Техническое нормирование, стандартизация и подтверждение соответствия		5	108	50	30		20														108	50	3										3	СК-10	
2.3.2	Управление качеством в отрасли	6		108	50	30		20																108	50	3								3	СК-11	
2.3.3	Правовое регулирование профессиональной деятельности		7	108	50	30		20																			108	50	3					3	СК-12	
2.4	Модуль «Внешнеэкономическая деятельность»																																			
2.4.1	Внешнеэкономическая деятельность	7		120	64	32		32																				120	64	3				3	СК-13	
2.4.2	Логистика		7	90	48	32		16																				90	48	3				3	СК-14	
	Дисциплины направления специальности 1-89 03 01-01 Технология индустрии гостеприимства (ресторанная деятельность)																																			
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-15	
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-16	
2.6	Модуль «Контроль качества»																																			
2.6.1	Санитарная и гигиеническая безопасность на предприятиях питания гостиничного комплекса	3		124	70	42	14	14								124	70	3																3	СК-17	
2.6.2	Сенсорный анализ и контроль качества продукции общественного питания	4		120	64	32	32												120	64	3													3	СК-18	
2.7	Модуль «Менеджмент и маркетинг в отрасли»																																			
2.7.1	Маркетинг в ресторанно-гостиничной деятельности	4		120	68	34		34											120	68	3													3	СК-19	
2.7.2	Курсовая работа по учебной дисциплине «Маркетинг в ресторанно-гостиничной деятельности»			40															40		1													1	УК-1 СК-19	
2.7.3	Менеджмент в ресторанно-гостиничной деятельности	5		140	72	36		36														140	72	4										4	СК-20	
2.7.4	Курсовая работа по учебной дисциплине «Менеджмент в ресторанно-гостиничной деятельности»			60																		60		2										2	УК-1 СК-20	
2.8	Модуль «Гостиничная деятельность»																																			
2.8.1	Технология гостиничной деятельности	4		140	68	34		34											140	68	3													3	СК-21	

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 направлению специальности 1-89 03 01 «Технология индустрии гостеприимства (ресторанная деятельность)», 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, 17 недель			3 семестр, 18 недель			4 семестр, 17 недель			5 семестр, 18 недель			6 семестр, 17 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	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	
2.8.2	Курсовая работа по учебной дисциплине «Технология гостиничной деятельности»			40															40		1												1	УК-1 СК-21					
2.8.3	Организация и планирование гостиничного дела		5	130	72	36		36														130	72	3									3	СК-22					
2.9	Модуль «Технология производства продукции»																																						
2.9.1	Технология продукции общественного питания	5		210	102	34	68															210	102	6									6	СК-23					
2.9.2	Производственный учет и отчетность в ресторанном бизнесе		5	108	54	18		36														108	54	3									3	СК-24					
2.9.3	Национальные традиции питания и гостеприимства/ Организация питания в санаторно-курортных комплексах		6	120	68	34	16	18																	120	68	3						3	СК-25 / СК-26					
2.10	Модуль «Организация производственной деятельности»																																						
2.10.1	Организация производства в ресторанном бизнесе	6	5	240	136	68		68														120	68	3	120	68	3						6	СК-27					
2.10.2	Курсовой проект по учебной дисциплине «Организация производства в ресторанном бизнесе»			60																					60		2						2	УК-1 СК-27					
2.10.3	Основы проектирования в ресторанном бизнесе		6	120	68	18	50																		120	68	3						3	СК-28					
2.10.4	Мировые тренды и новации в ресторанном и гастрономическом бизнесе		7	90	48	32		16																				90	48	3			3	СК-29					
2.11	Модуль «Учет и анализ»																																						
2.11.1	Учет в ресторанно-гостиничной деятельности	6	5	240	136	68		68														120	68	3	120	68	3						6	СК-30					
2.11.2	Экономический анализ в ресторанно-гостиничной деятельности	7		200	80	48		32																			200	80	6				6	СК-31					
2.12	Модуль «Ресторанный сервис»																																						
2.12.1	Технология ресторанного сервиса	6		200	84	34	16	34																	200	84	6						6	СК-32					
2.12.2	Курсовая работа по учебной дисциплине «Технология ресторанного сервиса»			40																					40		1						1	УК-1 СК-32					
2.12.3	Кейтеринг и организация событийных мероприятий		7	120	64	32		32																			120	64	3				3	СК-33					
2.12.4	Барное дело		7	90	48	16	32																				90	48	3				3	СК-34					
2.13	Модуль «Инвестиционное проектирование и бизнес-моделирование»																																	УК-1 СК-35 / СК-36					
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						
2.13.2	Курсовой проект по учебной дисциплине модуля			60																							60		2				2						
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													
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				7206	3524	1614	520	1312	78	1074	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										30			32			31			27			31			24			29											
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, 2.7.2, 2.7.4, 2.8.2, 2.10.2, 2.12.2, 2.13
УК-2	Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе применения информационно-коммуникационных технологий	1.2.3
УК-3	Осуществлять коммуникации на белорусском 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, применять полученные знания для решения задач теоретической и практической направленности	1.2.2
БПК-3	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 выработки оптимальных управленческих решений	1.4.2, 1.4.3
БПК-5	Владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от негативных воздействий факторов антропогенного, техногенного, естественного происхождения и достижения комфортных условий жизнедеятельности	1.5.1
БПК-6	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	1.5.2
БПК-7	Владеть методами принятия управленческих решений, основными принципами и технологиями современного мирового и белорусского менеджмента для решения конкретных управленческих задач	1.6.1
БПК-8	Владеть методиками и моделями построения и анализа бизнес-процессов, их рациональной организации, применять современные подходы к управлению деятельностью организации	1.6.2
БПК-9	Владеть технологиями управления персоналом, организационными способностями для формирования и поддержания корпоративной культуры в сфере гостеприимства	1.6.3
БПК-10	Планировать стратегию сервисной деятельности в отрасли, развивать системы клиентских отношений, применять инновационные технологии и формы обслуживания потребителей	1.7.1
БПК-11	Применять межличностные механизмы общения для формирования высокого уровня культуры сервиса и повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства	1.7.2
БПК-12	Обеспечивать функционирование предприятий индустрии гостеприимства в соответствии с текущими и перспективными направлениями развития отрасли	1.8.1
БПК-13	Формировать услуги в сфере гостеприимства в соответствии с этнокультурными, религиозными и историческими традициями	1.8.2
СК-1	Выделять и учитывать этические нормы и основные психологические особенности потребителя в сфере гостеприимства и общественного питания	2.1.1
СК-2	Применять правила этикета работников индустрии гостеприимства для создания благоприятного морально-психологического климата в коллективе	2.1.1
СК-3	Понимать специфику и закономерности развития современной культуры	2.1.2
СК-4	Владеть логическим мышлением, применять основные логические операции для решения задач межличностного и профессионального общения	2.1.2
СК-5	Применять нормы национального и международного законодательства в области интеллектуальной собственности, методы выявления объектов интеллектуальной собственности	2.1.3
СК-6	Использовать специальные информационные технологии и программное обеспечение для обработки информации в профессиональной деятельности	2.2.1
СК-7	Использовать сетевые технологии и базы данных для обработки информации в профессиональной деятельности	2.2.1
СК-8	Разрабатывать предложения по использованию организацией возможностей глобальных и альтернативных компьютерных систем бронирования, аргументировать выбор способа подключения к ним	2.2.2
СК-9	Использовать методы традиционного маркетинга в Интернете с целью продвижения услуг отрасли	2.2.2
СК-10	Выполнять требования технических нормативных правовых актов в области профессиональной деятельности, участвовать в работе по техническому нормированию, стандартизации и оценке соответствия в отрасли	2.3.1
СК-11	Управлять качеством предоставляемых услуг в сфере гостеприимства на основе современных систем менеджмента качества	2.3.2
СК-12	Использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, выполнять требования нормативных правовых актов в области профессиональной деятельности	2.3.3
СК-13	Анализировать факторы внешней среды при осуществлении внешнеэкономической деятельности, использовать правила и принципы делового общения в системе международного бизнеса	2.4.1
СК-14	Владеть навыками планирования, управления, контроля и регулирования движения материальных и информационных потоков в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	2.4.2
СК-15	Владеть навыками оценки функциональных возможностей, подбора и эксплуатации технологического оборудования, организации его технического обслуживания	2.5.1
СК-16	Обладать навыками анализа пищевой ценности, комплексной товароведной характеристики продовольственного сырья и пищевых продуктов, владеть методологией оценки качества инструментальными товароведными методами	2.5.2
СК-17	Выполнять санитарные правила и санитарно-эпидемиологические требования для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предоставляемых услуг	2.6.1
СК-18	Применять сенсорный и инструментальный анализ кулинарной продукции, дегустационную оценку для обеспечения контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2.6.2
СК-19	Использовать современные научные принципы и методы исследования рынка, модели потребительского выбора, разрабатывать маркетинговые стратегии, продвигать услуги сферы гостеприимства и общественного питания	2.7.1, 2.7.2
СК-20	Владеть методами принятия и реализации основных управленческих решений и современными технологиями эффективного управления индивидуальным и групповым поведением в организации	2.7.3, 2.7.4

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-21	Применять современные технологии, нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность, для формирования и предоставления конкурентоспособного гостиничного продукта	2.8.1, 2.8.2
СК-22	Организовать и координировать процесс обслуживания потребителей и основного производства организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2.8.3
СК-23	Владеть базовыми навыками современных технологий производства продукции общественного питания	2.9.1
СК-24	Реализовать процедуры ведения учета и документального оформления движения товарно–материальных ценностей в объектах общественного питания	2.9.2
СК-25	Использовать способы кулинарной обработки для получения продукции требуемого качества с учетом национально–региональных факторов	2.9.3
СК-26	Формировать конкурентоспособную услугу питания для санаторно-курортных и оздоровительных организаций с учетом экспортной направленности	2.9.3
СК-27	Разрабатывать и обосновывать предложения по совершенствованию приемов и форм организации производства в объектах питания с учетом критериев социально-экономической эффективности	2.10.1, 2.10.2
СК-28	Владеть основами технологического проектирования и современными методами разработки планировочных решений для организации ресторанного бизнеса	2.10.3
СК-29	Владеть приемами диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	2.10.4
СК-30	Владеть навыками ведения бухгалтерского учета, составления бухгалтерской отчетности в отрасли	2.11.1
СК-31	Применять приемы экономического анализа и методики проведения тематического анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия для принятия управленческих решений	2.11.2
СК-32	Владеть современными приемами организации сервисного технологического процесса в объектах питания	2.12.1, 2.12.2
СК-33	Организовывать кейтеринговые услуги для различных контингентов потребителей	2.12.3
СК-34	Применять современные тренды барной индустрии при решении конкретных практических задач в сфере гостеприимства и общественного питания	2.12.4
СК-35	Участвовать в выполнении инновационных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	2.13.1, 2.13.2
СК-36	Планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей	2.13.1, 2.13.2

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

¹ Интегрированная учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включает в себя дисциплины: «Защита населения и объектов от чрезвычайных ситуаций», «Радиационная безопасность», «Основы экологии», «Основы энергосбережения».

² 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

Заместитель Министра спорта и туризма Республики Беларусь

_____ А. И. Барауля
«__»_____ 2021

Председатель УМО по образованию в области физической культуры

_____ С. Б. Репкин
«__»_____ 2021 г.

Председатель НМС по направлению образования 89 «Туризм и гостеприимство»

_____ В. Н. Ананьева
«__»_____ 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.