

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль):** *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*

**Трудоемкость:** 3 з.е.

**Промежуточная аттестация:** зачет

**Автор:** С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент

### ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, необходимых для решения профессиональных задач в производственно-технологической деятельности предприятия общественного питания.

### МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана программы магистратуры.

Содержание дисциплины основано на преемственности и взаимосвязи с такими дисциплинами, как *Продвижение (PR) предприятия питания, Бизнес-планирование предприятия питания, Технология открытия предприятия питания.*

### ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

Планируемые результаты освоения программы – компетенции обучающихся	Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы магистратуры
<b>ОПК-3</b> – способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знания (З): профессиональных стандартов производства для формирования политики предприятия; Умения (У): анализировать профессиональные стандарты. Навыки /опыт деятельности (Н/О): разработки стратегии предприятия в соответствии с профессиональными стандартами.
<b>ОПК-5</b> – способность создавать и поддерживать имидж предприятия	Знания (З): профессиональных стандартов производства для создания и поддержки имиджа предприятия Умения (У): принимать решения в соответствии с требованиями профессиональных стандартов. Навыки /опыт деятельности (Н/О): работы с профессиональными стандартами.

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Тема 1. Профессиональные стандарты в области обслуживания гостей на предприятиях питания*

Предмет и задачи дисциплины ее содержание и место в учебном плане, связь с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки магистров.

Современные подходы и общие принципы создания атмосферы гостеприимства на предприятиях питания.

Основные термины и определения в области профессиональных стандартов. Профессиональный стандарт. Область профессиональной деятельности. Вид трудовой деятельности. Единица профессионального стандарта. Квалификационный уровень. Типы компетенций. Национальная рамка квалификаций. Сертификат. Трудовая функция. Функциональный анализ. Функциональная карта. Отраслевая рамка (система) квалификаций. Квалификационные уровни. Назначение и практическое применение профессиональных стандартов.

### *Тема 2. Квалификационные уровни персонала предприятий питания и их характеристика*

Карточки видов трудовой деятельности.

Квалификационные уровни отраслевой рамки квалификаций и их характеристика.

Входной квалификационный уровень (возможные должности — уборщик/уборщица, мойщик посуды, работник по стирке и глажке столового белья, гардеробщик, швейцар).

Первый квалификационный уровень (возможные должности — помощник повара, многоцелевой работник по питанию).

Второй квалификационный уровень (возможные должности — повар /кондитер).

Третий квалификационный уровень (возможные должности — старший повар / старший кондитер, старший официант /старший бармен).

Четвертый квалификационный уровень (возможные должности — метрдотель, менеджер зала ресторана, менеджер бара).

Пятый квалификационный уровень (возможные должности — управляющий производством).

Шестой квалификационный уровень (возможные должности — директор предприятия питания/управляющий).

### *Тема 3. Профессиональные стандарты*

#### *как основа подготовки конкурентоспособных работников*

Процесс разработки и обновления профессиональных стандартов.

Характеристика первого (подготовительного) этапа. Формирование экспертной / рабочей группы, уполномоченной работодателями разрабатывать профессиональные стандарты в рамках конкретной области профессиональной деятельности.

Разработка проекта функциональной карты и первичного списка знаний, умений и ключевых компетенций, необходимых для разработки анкет, которые будут использоваться для проведения анкетирования предприятий.

Характеристика второго (основного) этапа. Разработка анкеты для опроса предприятий отрасли, включающей в себя проект профессиональной карты, а также первичный список знаний, умений, ключевых компетенций, средств и предметов труда. Проведение опроса предприятий. Обработка полученных данных. Разработка проекта профессиональных стандартов в конкретной области профессиональной деятельности.

Характеристика третьего (заключительного) этапа. Обсуждение проекта профессиональных стандартов в конкретной области профессиональной деятельности в профессиональном сообществе. Доработка профессиональных стандартов с учетом результатов обсуждения в процессе консультаций с работодателями и профессионалами. Экспертиза и утвер-

ждение профессиональных стандартов уполномоченным органом (профессиональным агентством развития квалификаций при РСПП).

Работа по обновлению профессиональных стандартов, их обсуждению, экспертизе и утверждению новых профессиональных стандартов.