

**Аннотация**  
**образовательной программы высшего образования**

Направления подготовки (специальности) **38.03.02 "Менеджмент"**

код и направление подготовки (специальности)

Профиль подготовки/специализации **38.03.02.16 "Высшая школа ресторанного менеджмента"**

код и направление подготовки (специальности)

Институт (кафедра), реализующие ОП ВО **Торгово-экономический институт (базовая кафедра «Высшая школа ресторанного менеджмента»)**

Разработчики образовательной программы высшего образования:

1. Черевиченко Алена Николаевна, руководитель отдела развития Высшая школа ресторанного менеджмента Bellini Group, директор АНО ДПО «Школа ресторанного менеджмента», ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 206-25-16, vshrm.sfu2017@gmail.com, 8950400@bk.ru

2. Здрестова-Захаренкова Светлана Викторовна, руководитель ОП «Высшая школа ресторанного менеджмента», канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ТЭИ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 8(902) 940-39-37, тел. 2062433, vshrm.sfu2017@gmail.com, s\_zachar@mail.ru

3. Еронкевич Наталья Николаевна, канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ТЭИ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 2062433, vshrm.sfu2017@gmail.com

4. Клименкова Татьяна Александровна, канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ТЭИ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 2062433, vshrm.sfu2017@gmail.com

5. Максименко Ирина Анатольевна, канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ТЭИ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 2062433, vshrm.sfu2017@gmail.com

Ф.И.О., должность, место работы, адрес, телефон, адрес электронной почты

Форма обучения очная

Ориентированность программы прикладной бакалавриат

*(академический (ая) бакалавриат/магистратура, прикладной (ая) бакалавриат/магистратура)*

**Краткая характеристика ОП:**

**Цель (миссия) ОП** - по направлению 38.03.02 «Менеджмент» предназначена для методического обеспечения комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных менеджеров в целях создания условий для приобретения необходимого уровня ими знаний, умений, навыков и опыта профессиональной деятельности, а также предполагает развитие у обучающихся личностных качеств, формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

в области организационно-управленческой и предпринимательской деятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки бакалавров.

**Срок освоения:** Нормативный срок освоения данной ОП по очной форме обучения (включая последиplomный отпуск): 4 года.

Сроки освоения образовательной программы бакалавриата по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения, в соответствии с требованиями ФГОС ВО, увеличиваются на один год относительно нормативного срока очной формы обучения.

**Общая трудоемкость:** освоения студентом ОП по направлению подготовки бакалавра **38.03.02 «Менеджмент»** профиль 38.03.02.16 **«Высшая школа ресторанного менеджмента»** за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению (включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и времени, отведенное на контроль качества освоения студентом ОП) равно **240 зачетным единицам.**

1 (одна) зачетная единица соответствует 36 (тридцати шести) академическим часам. Трудоемкость ОП по очной форме обучения за 1 (один) учебный год равна 60 (шестидесяти) зачетным единицам

**Применение ЭО и ДОТ** – ЭО применяется для ряда дисциплин, планируется переводение в ЭО не менее 50% дисциплин ОП,  
ДОТ - не применяется.

**Реализация в сетевой форме** – не реализуется.

**Реализация части/ всех дисциплин на иностранном языке** – не реализуется.

**Программа частично/полностью/не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностям здоровья** - не адаптирована.

**Конкурентные преимущества для выпускника** – высокая квалификация и практическая компетентность в области менеджмента в целом и ресторанного бизнеса в частности, адаптированная к быстро меняющимся требованиям рынка, что позволяет выпускникам работать в различных сферах бизнеса, связанных с организацией питания.

Слово **«manager»** в переводе с **английского** буквально означает **«УПРАВЛЯТЬ, ЗАВЕДОВАТЬ, СТОЯТЬ ВО ГЛАВЕ»**. Менеджер - это специалист, умеющий грамотно координировать деятельность организации, решать проблемные ситуации в короткие сроки, влиять на сотрудников своим авторитетом и компетентностью. Профессия менеджера относится к классу эвристических, она связана с управлением другими людьми, с анализом, планированием, контролем и мотивированием. Эта профессия требует высокой эрудиции, оригинальности мышления, стремления к развитию и постоянному обучению. Студенты овладевают экономическими,

финансовыми, административными и организационными методами управления предприятия, которые позволяют осуществлять поиск новых рыночных возможностей в ресторанной индустрии. Полученные студентами знания позволяют выпускникам данного профиля успешно работать на уже существующих предприятиях ресторанного бизнеса, а также организовывать собственное дело.

**Преимущества профессии:** престиж; простор для творческого подхода к делу; возможность реализовать собственные амбиции; социальная значимость. Глубокие и практико-ориентированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции позволяют создавать новый бизнес и управлять им, осуществлять организационно-экономическую, проектно-управленческую, внешнеэкономическую, предпринимательскую, научно-исследовательскую деятельность.

**Трудоустройство.** Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки бакалавра **38.03.02 «Менеджмент»** профиль 38.03.02.16 **«Высшая школа ресторанного менеджмента»** включает подготовку будущих менеджеров:

- для организаций (в том числе ресторанного бизнеса) любой организационно-правовой формы (коммерческих, некоммерческих, государственных, муниципальных), в которых выпускники работают в качестве исполнителей и координаторов по проведению организационно-технических мероприятий и администрированию реализации оперативных управленческих решений или руководителей младшего уровня в различных службах аппарата управления;
- для структур, в которых выпускники являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело (бизнес), владеющие современными методами управления, способные осуществлять профессиональную деятельность в системе управления организаций (в том числе ресторанного бизнеса) и качественно применять инструментарий практического менеджмента и современные управленческие технологии.

#### **Бакалавр-выпускник может работать:**

- менеджерами на предприятиях ресторанного бизнеса;
- администратором в ресторанном бизнесе;
- менеджером по персоналу в ресторанном бизнесе;
- директором или заместителем директора в престижных ресторанах, барах, кафе и т.п.;
- в сфере продвижения ресторанных услуг;
- открыть собственное дело.

должности, которые может занимать выпускник, места трудоустройства

**Сведения о ППС:** Реализация ОП направления подготовки бакалавра **38.03.02 «Менеджмент»** профиль 38.03.02.16 **«Высшая школа ресторанного менеджмента»** обеспечивается научно-педагогическими кадрами,

имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной образовательной программе, составляет не менее 70 %.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет не менее 70 %.

К образовательному процессу привлечено не менее 10 % преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

% острепенности штатных ППС, представителей работодателей

Стратегические партнеры (при наличии) – группа компаний ресторанного холдинга Bellini Group: АНО ДПО «Школа ресторанного менеджмента», Кафе пицца-паста бар «Перцы», «Мама's» семейный ресторанчик, Кофейня «Benedict coffee club», Ресторан «Якитория», Ресторан «Баран и бисер», Ресторан «Trattoria Formaggi», Гастропаб «Свинья и бисер», Кафе кофе холл «Крем» и др.