

Документ подписан простой электронной подписью

## АННОТАЦИЯ

Информация о владельце:

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФИО: Петровская Анна Викторовна

### Б1.Б.01.01 «ИСТОРИЯ»

Должность: Директор

Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И

Дата подписания: 20.09.2022 14:22:45

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbddeb48277881611710bd1a9b70c51fbc10e66ac3a11fbcac3199

### ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

**Цель** дисциплины – овладение студентами знаниями в области истории, достижение понимания места и роли народов России в мировом развитии, их исторических корней; формирование у студентов умения анализировать, систематизировать исторические факты на различных этапах развития России в сравнении с другими народами мира, прогнозировать события, выработать собственную активную гражданскую позицию, толерантность к культурным ценностям разных народов.

**Главная задача** – выработка представлений о социально-экономических и политических процессах, происходивших в России на различных этапах её развития в сравнении с другими странами; осмысление таких важнейших проблем, как демократия и диктатура, революции и реформы, культура российского общества, национальные процессы, основные направления внешней политики государства, анализ альтернативных путей развития России; усвоение закономерностей становления и развития российской государственности, многонационального российского народа, основных общественных институтов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции**

**Знать:** основные этапы и закономерности исторического развития общества; концепции и факты Российской истории, крупных деятелей Российского государства.

**Уметь:** анализировать основные закономерности и факты исторического развития России для формирования гражданской позиции.

**Владеть:** навыками анализа исторических событий для проявления гражданской позиции в жизнедеятельности и профессиональной деятельности.

Разработчик РПД: к.и.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова О. И. Алексеенко

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.01.02 «ИСТОРИЯ ЭКОНОМИКИ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** дисциплины - приобретение студентами представления о многовариантности исторического опыта хозяйственного развития; изучение основных типов экономических систем, в рамках которых организуется хозяйственная деятельность человека; механизма их функционирования, взаимодействия и взаимовлияния.

**Задачи** дисциплины: усвоение студентами основных понятий в области истории экономики, исторического подхода к изучению экономической жизни во всем ее многообразии; приобретение навыков систематизации экономических событий, сравнительного анализа экономического развития разных стран; формирование целостного представления о парадигме развития мировой цивилизации как пространственной сферы хозяйственной деятельности человечества; осмысление общих черт и специфики развития экономики в разных регионах мира в разные периоды.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</b>
<b>Знать</b> общие закономерности и специфические особенности экономического развития ведущих зарубежных стран и России. <b>Уметь:</b> анализировать исторический опыт хозяйственного развития отдельных стран, сравнивать и сопоставлять экономические события и экономические реформы прошлого и современности для формирования гражданской позиции. <b>Владеть:</b> навыками самостоятельного исследования экономических процессов, происходивших в прошлом и происходящих на современном этапе.
<b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
<b>Знать:</b> основы экономической науки, базовые экономические категории и законы. <b>Уметь:</b> использовать экономические знания в оценке эффективности результатов в различных сферах деятельности. <b>Владеть:</b> способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.

Разработчик РПД: к.и.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова О.И. Алексеенко

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.02 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанный дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины «Иностранный язык» является овладение студентами коммуникативными компетенциями, которые в дальнейшем позволят пользоваться иностранным языком в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с зарубежными партнерами.

**Задачи** изучения дисциплины: формирование, развитие и закрепление у студентов иноязычных речевых умений устного и письменного общения с соблюдением правил речевого этикета, понимать на слух и выражения своих мыслей на иностранном языке в виде диалогических и монологических высказываний, распространенных устных высказываний повседневного и профессионального характера, работать с оригинальными иноязычными письменными текстами профессиональной тематики разных функциональных стилей и жанров в ситуациях профессионального общения; знание языковых средств и формирование адекватных им языковых навыков, в таких аспектах как фонетика, лексика, грамматика; умение пользоваться словарно-справочной литературой на иностранном языке; знание национальной культуры, а также культуры общения и ведения бизнеса стран изучаемого языка; умение вести самостоятельный творческий поиск.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 14 зач. ед. (504 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет (1,3,5 сем.), зачет с оценкой (2 сем.), экзамен (4,6 сем.). В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия**

**Знать:** лексическую базу и терминологию межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках в профессиональной деятельности.

**Уметь:** воспринимать, анализировать, передавать и обобщать информацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности.

**Владеть:** навыками решения межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках в профессиональной деятельности.

**ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию**

**Знать** основные законы, принципы самоорганизации и самообразования при изучении иностранных языков.

**Уметь:** осуществлять процессы самоорганизации и самообразования при изучении иностранных языков.

**Владеть:** способностью к самоорганизации и самообразованию при изучении иностранных языков.

Разработчик РПД: к.фил.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова А.А. Еремеева

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.03 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** изучения дисциплины - является формирование у студентов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.

**Задачи** дисциплины заключаются в том, чтобы ознакомить студентов со следующими вопросами: создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; идентификации негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения; разработка и реализация мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>
<b>Знать:</b> приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <b>Уметь:</b> использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <b>Владеть:</b> навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
<b>ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</b>
<b>Знать:</b> правила техники безопасности и эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания. <b>Уметь:</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования с учетом с требований техники безопасности. <b>Владеть:</b> практическими навыками работы на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.
<b>ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</b>
<b>Знать:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. <b>Уметь:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест <b>Владеть:</b> правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда
<b>ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</b>
<b>Знать:</b> виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала <b>Владеть:</b> способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
<b>ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</b>
<b>Знать:</b> виды опасностей на производстве и критерии их оценки <b>Уметь:</b> осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций <b>Владеть:</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.Б.04 «СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ И КОНЦЕПЦИИ ПИТАНИЯ»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** изучения дисциплины «Современные системы и концепции питания» - ознакомить студентов с современными системами питания, дать основные понятия о существующих концепциях питания.

**Задачи** дисциплины: изучение состояния в области здорового питания населения; изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания; изучение основных принципов теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания; изучение основных положений этих видов питания; изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
<b>Знать:</b> основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания. <b>Уметь:</b> использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения. <b>Владеть:</b> основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов
<b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>
<b>Знать:</b> специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения. <b>Уметь:</b> анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания. <b>Владеть:</b> методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания.

Разработчик РПД: к.т.н, доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.05 «ФИЛОСОФИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** дисциплины – формирование у студентов системы теоретических знаний по философии, умения и навыка применения философского мировоззрения в жизнедеятельности общества и в профессиональной области.

Главные **задачи** дисциплины – формирование у студентов системы теоретических знаний о происхождении философии, о развитии ее предмета, функциях и категориальном аппарате; о соотношении научной, религиозной и мифологической картин мира; об историческом развитии философии, ее основных этапах; о специфике философских учений; своеобразии философии; ее месте в историческом развитии духовной культуры; приобретение студентами умения применять основы философских знаний к анализу природных, экономических, социальных, политических и духовных явлений жизни общества и в профессиональной сфере; овладение обучающимися навыками философской рефлексии и саморефлексии, способностью к саморазвитию и самообразованию в целях развития личности и гражданского общества.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</b>
--

**Знать:** основы философии для формирования мировоззренческой позиции.

**Уметь:** применять основы философских знаний в жизнедеятельности и в профессиональной области.

**Владеть:** навыками использования философских знаний в жизнедеятельности и в профессиональной сфере.

Разработчик РПД: к.ф.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.В. Даниленко

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.06.01 «ВЫСШАЯ МАТЕМАТИКА»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цели** дисциплины: формирование личности студентов, развитие интеллекта и способностей к логическому и алгоритмическому мышлению, обучение основным математическим понятиям и методам математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, необходимым для анализа и моделирования процессов и явлений при поиске оптимальных решений практических задач, методам обработки и анализа результатов численных и натуральных экспериментов. Цель преподавания прикладных разделов дисциплины состоит в том, чтобы, используя теорию и методы научного познания, овладеть основными понятиями, определениями и методами высшей математики, необходимыми для решения задач; обучить студентов математическим методам принятия решений, необходимым при решении задач оптимизации, возникающих во всех областях человеческой деятельности.

**Задачи** дисциплины: раскрыть роль и значение математических методов исследования при решении экономических задач; ознакомить с основными понятиями и методами классической и современной математики; научить студентов применять методы математического анализа для построения математических моделей реальных процессов и явлений.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зач. ед. (252 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет с оценкой (1 сем.), экзамен (2 сем.). В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию</b>
--

<b>Знать:</b> основные законы, принципы самоорганизации и самообразования при изучении высшей математики.
---

<b>Уметь:</b> осуществлять процессы самоорганизации и самообразования при изучении высшей математики.
---

<b>Владеть:</b> способностью к самоорганизации и самообразованию при изучении высшей математики.
--

Разработчик РПД: к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова О.Б. Пантелеева

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.06.02 «ФИЗИКА»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** изучения дисциплины «Физика» - сформировать у студентов представление об основных разделах физики, познакомить их с наиболее важными экспериментальными и теоретическими результатами, научить строить физические модели происходящего и устанавливать связь между явлениями, привить понимание причинно-следственной связи между физическими явлениями.

**Задачи** дисциплины: дать студентам четкие представления об основных понятиях и законах классической и релятивистской механики, статистической физики и термодинамики, физики колебаний и волн, электричества и магнетизма, оптики, атомной и ядерной физики; студенты должны получить знания, обеспечивающие успешное изучение теоретических курсов общепрофессиональных дисциплин; сформировать у студентов умение применять полученные знания для решения конкретных практических задач.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</b>
<b>Знать:</b> научные концепции, формирующие мировоззренческие позиции и современную физическую картину мира. <b>Уметь:</b> анализировать научные концепции, формирующие мировоззренческие позиции и современную физическую картину мира. <b>Владеть:</b> способностью формировать мировоззренческую позицию и представлять современную физическую картину мира.
<b>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию</b>
<b>Знать:</b> основные физические законы и концепции, принципы самоорганизации и самообразования. <b>Уметь:</b> осуществлять процессы самоорганизации и самообразования с целью решения проблем профессиональной деятельности. <b>Владеть:</b> способностью к самоорганизации и самообразованию при обучении и в профессиональной деятельности; навыками работы с научной и справочной литературой.
<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
<b>Знать:</b> способы получения, хранения и обработки информации, форматы предоставления информации. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения проблем профессиональной деятельности. <b>Владеть:</b> способностью представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<b>ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</b>
<b>Знать:</b> методику проведения исследования физических объектов и явлений. <b>Уметь:</b> проводить исследования физических объектов и явлений по заданной методике. <b>Владеть:</b> методикой обработки и анализа результатов эксперимента.
<b>ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>
<b>Знать:</b> методы обработки результатов физического эксперимента и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. <b>Уметь:</b> измерять и составлять описание проводимых экспериментов. <b>Владеть:</b> математическими и статистическими методами, средствами и программными продуктами обработки экспериментальных данных.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова В.П. Данько



**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.07 «ПРАВО»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

Целью освоения дисциплины «Право» является овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области правового обеспечения профессиональной деятельности.

**Задачами** изучения учебной дисциплины «Право» являются: овладение основными понятиями права, знание основ теории права, конституционного права, гражданского права, трудового права применительно к сфере профессиональной деятельности; выработка умений толковать и реализовывать нормы права, грамотно оценивать юридически значимые обстоятельства и квалифицировать юридические факты, совершать разнообразные юридические действия в сфере профессиональной деятельности; формирование правосознания и правовой культуры, развитие умения мыслить юридическими категориями применительно к сфере профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области общественного питания. <b>Уметь:</b> использовать правовые знания в области общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками использования правовых знаний в области общественного питания.
<b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
<b>Знать:</b> этические и правовые нормы в отношении людей. <b>Уметь:</b> адекватно реагировать на сложившуюся ситуацию и выбирать правовые средства в соответствии с ней. <b>Владеть:</b> опытом общения в разных коммуникативных ситуациях для выполнения задач в области организации профессиональной деятельности.
<b>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию</b>
<b>Знать:</b> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. <b>Уметь:</b> использовать методы самообразования и самоорганизации при решении правовых задач. <b>Владеть:</b> способностью к самоорганизации и к самообразованию при решении правовых задач.
<b>ПК-19 – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</b>
<b>Знать:</b> нормативно-правовую базу деятельности предприятия питания. <b>Уметь:</b> использовать соответствующую нормативно-правовую базу в области продаж продукции и услуг. <b>Владеть:</b> технологиями продаж продукции и услуг предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы.

Разработчик РПД: к.ю.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова А.В. Дудченко

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.08.01 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины «Информационные технологии» является приобретение знаний о современных информационных технологиях, тенденциях их развития и конкретных реализациях, а также овладение практическими навыками использования информационных технологий в будущей практической деятельности.

**Задачи** освоения дисциплины: изучение теоретических основ информационных технологий, формирование практических навыков работы с системным и прикладным программным инструментарием информационных технологий, получение навыков использования технических и программных средств информационных технологий для решения задач в будущей профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий**

**Знать:** технологию поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, с целью представления ее в требуемом формате.

**Уметь:** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

**Владеть:** навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий с целью представления ее в требуемом формате.

**ПК-2 – владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования**

**Знать:** современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ деловой сферы деятельности для расчета технологических параметров оборудования.

**Уметь:** использовать прикладные программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ в своей предметной области, для расчета технологических параметров оборудования.

**Владеть:** навыками использования прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области для расчета технологических параметров оборудования.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Р.Н. Фролов

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.Б.08.02 «ПРОГРАММНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ОРГАНИЗАЦИОННО-**  
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РЕСТОРАНА»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины «Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана» является: изучение общих принципов и требований системы ЕСКД к выполнению, оформлению и применению графической части проектов (чертежей), формирование представления о системах автоматизированного проектирования (САПР) и выработка навыков работы с ними; рассмотрение программных комплексов автоматизации бизнес - планирования проектов.- рассмотрение программных комплексов автоматизации бизнес - планирования проектов.

**Задачи** изучения дисциплины:

1. Формирование у студентов представления о современных средствах проектирования и расчетов организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания.
2. Выработка навыков выполнения изображений и текстовой части чертежей, чтения и анализа чертежей.
3. Изучение структуры и видов графических и технологических документов проектов (чертежей, схем, регламентов).
4. Рассмотрение программного обеспечения систем автоматизированного проектирования, календарного и бизнес планирования и работа с ним.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий**

**Знать:** виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана.

**Уметь:** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**Владеть:** способностью управлять информацией с использованием прикладных программ автоматизации деятельности ресторана и технологического проектирования.

**ПК-2 – владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования**

**Знать:** пакеты прикладных программ для автоматизации организационной деятельности ресторана и технологического проектирования параметров оборудования.

**Уметь:** использовать прикладные программы, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, применять пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

**Владеть:** современными информационными технологиями, способностью применять их на практике в своей профессиональной деятельности.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Р.Н. Фролов

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.09.01 «ХИМИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** дисциплины являются - получение базовых химических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров, понимание современных представлений о строении и свойствах веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья, понимание основ химических методов анализа, овладение методами, используемыми при оценке показателей качества продукции и проведении экспертизы.

Для достижения поставленной цели при изучении дисциплины «Химия» необходимо решить следующие **задачи**: периодическая система элементов и строение атомов; химическая связь и механизмы ее образования; растворы, общая характеристика, виды концентрации; гидролиз солей и водородный показатель; окислительно-восстановительные реакции, условия их протекания, методы составления уравнений; комплексные соединения, их использование в теххимическом контроле; дисперсные системы, особенности коллоидного строения; методы аналитического анализа; классы органических соединений, их свойства; аналитическая химия.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен (1,2 сем.). В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>
<b>Знать:</b> правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по химическим показателям и порядок его проведения. <b>Уметь:</b> осуществлять контроль соответствия качества по химическим показателям безопасности производимой продукции и услуг. <b>Владеть:</b> навыками работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся установленных норм качества по химической безопасности производимой продукции и услуг.
<b>ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b>
<b>Знать:</b> основные химические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения химических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <b>Владеть:</b> навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продукции питания по химическим параметрам.
<b>ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</b>
<b>Знать:</b> процедуру проведения исследования химической безопасности сырья и продукции. <b>Уметь:</b> проводить химические исследования по безопасности сырья и продукции по заданной методике. <b>Владеть:</b> методикой анализа результатов химических экспериментов по безопасности продукции и сырья.
<b>ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>
<b>Знать:</b> специфику подготовки данных по контролю химической безопасности для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. <b>Уметь:</b> измерять и составлять описание проводимых химических экспериментов по безопасности продукции сырья. <b>Владеть:</b> статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных химических исследований по безопасности.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Л.И. Амбарцумян

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.09.02 «МИКРОБИОЛОГИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** дисциплины «Микробиология» – усвоение понятий, теоретических вопросов в области микробиологии, санитарии и гигиены, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, проведении экспертизы соответствия продовольственного сырья и продуктов питания на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Основными **задачами** дисциплины «Микробиология» являются: ознакомление с основными нормативными и техническими документами, учебной и специальной литературой в области определения и контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания по микробиологическим критериям; изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов с целью обеспечения безопасности пищевых продуктов и сырья по микробиологическим критериям; изучение принципов и овладение методами контроля качества сырья и продуктов питания по микробиологическим критериям и санитарно-гигиенической оценки состояния объектов окружающей среды.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет с оценкой. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>
<b>Знать:</b> правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по микробиологическим показателям и порядок его проведения. <b>Уметь:</b> осуществлять контроль соответствия качества по микробиологическим показателям безопасности производимой продукции и услуг. <b>Владеть:</b> навыками работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся установленных норм качества по микробиологической безопасности производимой продукции и услуг.
<b>ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b>
<b>Знать:</b> основные микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения микробиологических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <b>Владеть:</b> навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продукции питания по микробиологическим параметрам.
<b>ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</b>
<b>Знать:</b> процедуру проведения исследования микробиологической безопасности сырья и продукции. <b>Уметь:</b> проводить микробиологические исследования по безопасности сырья и продукции по заданной методике. <b>Владеть:</b> методикой анализа результатов микробиологических экспериментов по безопасности продукции и сырья.
<b>ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>
<b>Знать:</b> специфику подготовки данных по контролю микробиологической безопасности для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. <b>Уметь:</b> измерять и составлять описание проводимых микробиологических экспериментов по безопасности продукции и сырья. <b>Владеть:</b> статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных микробиологических исследований по безопасности.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Л.И. Амбарцумян

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.10 «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ  
И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** дисциплины – усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

**Задачи** дисциплины: изучение основных терминов в области безопасности продукции, видов требований к безопасности в соответствии с ФЗ № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»; ознакомление с гигиенической характеристикой основных функциональных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека; освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания; ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты и организм человека; овладение навыками проведения контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания и правилами оформления результатов испытаний.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>
<b>Знать:</b> правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания и порядок его проведения. <b>Уметь:</b> осуществлять контроль соответствия качества и безопасности производимой продукции и услуг. <b>Владеть:</b> навыками работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся установленных норм качества и безопасности производимой продукции и услуг.
<b>ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</b>
<b>Знать:</b> процедуру проведения исследования безопасности сырья и продукции. <b>Уметь:</b> проводить исследования по безопасности сырья и продукции по заданной методике. <b>Владеть:</b> методикой анализа результатов экспериментов по безопасности продукции и сырья.
<b>ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>
<b>Знать:</b> специфику подготовки данных по контролю безопасности для составления обзоров, отчетов научных публикаций. <b>Уметь:</b> измерять и составлять описание проводимых экспериментов по безопасности продукции сырья. <b>Владеть:</b> статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований по безопасности.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Л.И. Амбарцумян

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.11 «ПСИХОЛОГИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины «Психология» является создание системы знаний и способов деятельности, необходимых для успешного решения социально-управленческих и психолого-педагогических задач; формировать знания о психологических закономерностях развития и функционирования психики, личности, групп и коллективов, процесса межличностного взаимодействия.

**Задачи** изучения дисциплины: использовать полученные знания с целью повышения, эффективности профессиональной практики; учет индивидуально-психологических и личностных особенностей людей, стилей их познавательной и профессиональной деятельности; ознакомление с методами развития профессионального мышления.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
<b>Знать:</b> психические свойства личности для обеспечения продуктивной деятельности коллектива. <b>Уметь:</b> решать проблемы, возникающие в процессе межличностного общения и взаимодействия на предприятиях и в организациях различных форм собственности. <b>Владеть:</b> навыками решения конфликтных ситуаций в коллективе, с учетом социальных, этнических и других особенностей сотрудников предприятия питания.
<b>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию</b>
<b>Знать:</b> психологические свойства личности при решении вопросов самообразования и самоорганизации. <b>Уметь:</b> использовать знания психологии личности при решении вопросов самообразования и самоорганизации. <b>Владеть:</b> умениями практически применять знания о психических процессах при решении вопросов самообразования и самоорганизации.
<b>ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</b>
<b>Знать:</b> о морально-психологическом климате коллектива в сфере обслуживания, работе в сфере ресторанной деятельности, предпочтения людей в определенных социальных слоях, способы предотвращения конфликтных ситуаций. <b>Уметь:</b> использовать знания психологии в профессиональной деятельности; работать в команде, управлять конфликтами в работе. <b>Владеть:</b> навыками профессионального мышления, умениями предотвращения конфликтных ситуаций, умениями анализировать психические состояния сотрудников и клиентов.

Разработчик РПД: к.ф.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Д.А. Сигида

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.12 «МЕНЕДЖМЕНТ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** дисциплины – формирование квалифицированных бакалавров, обладающих всесторонними знаниями и компетенциями для эффективного осуществления профессиональной деятельности в сфере технологии и организации ресторанного дела.

**Задачи** дисциплины – усвоение студентами теоретических знаний и выработка практических навыков, умений и компетенций в области менеджмента предприятий питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности**

**Знать:** основы экономических знаний, базовые экономические категории и законы в области менеджмента предприятия общественного питания.

**Уметь:** использовать экономические знания в оценке эффективности результатов в деятельности предприятия питания.

**Владеть:** способностью использовать основы экономических знаний в области менеджмента предприятия общественного питания.

**ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления**

**Знать:** современные методы управления трудового коллектива предприятия питания.

**Уметь:** формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе.

**Владеть:** способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Разработчик РПД: к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.П. Хохлова



**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.13 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины «Бухгалтерский учет» является формирование у обучающегося теоретических знаний и практических навыков по организации бухгалтерского учета в экономическом субъекте, подготовке и представлению финансовой информации внутренним и внешним пользователям для выработки, обоснования и принятия управленческих решений.

**Задачи** изучения дисциплины: сформировать систему знаний об организации, методике и технике ведения бухгалтерского учета по отдельным его разделам; усвоить теоретические основы хозяйственных операций, на основе которых формируются показатели об имущественном состоянии и финансовых результатах деятельности экономического субъекта; овладеть представлением о современных подходах бухгалтерского учета в условиях изменения правовой базы и системы налогообложения деятельности экономического субъекта; изучить процесс формирования и представления информации, бухгалтерской финансовой отчетности, удовлетворяющей требованиям внутренних и внешних пользователей; использовать информацию бухгалтерского учета для принятия соответствующих профессиональных суждений с целью оценки эффективности деятельности экономического субъекта.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет с оценкой. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
<b>Знать:</b> основные теории и концепции бухгалтерского учета на основании экономических наук, экономические категории. <b>Уметь:</b> использовать основы экономических знаний для ведения бухгалтерского учета в сфере общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками бухгалтерского учета и использованием экономических знаний в сфере общественного питания.
<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
<b>Знать:</b> способы сбора, обработки и анализа данных, виды информационных, компьютерных и сетевых технологий. <b>Уметь:</b> осуществлять выбор способов сбора, обработки и анализа данных, информационных, компьютерных и сетевых технологий для решения учетных задач. <b>Владеть:</b> навыками сбора, обработки и анализа данных, использования информационных, компьютерных и сетевых технологий для решения учетных задач.

Разработчик РПД: к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова З.А. Шарудина

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.14 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

**Задачи** дисциплины: изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения, структуры, санитарно-технического устройства и организации работы предприятия общественного питания, санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания, освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет с оценкой. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов**

**Знать:** правила оказания санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания.

**Уметь:** осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**Владеть:** навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.

**ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест**

**Знать:** основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.

**Уметь:** оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.

**Владеть:** навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.Б.15 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

Цель изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» - формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров, их классификации, факторов формирующих и сохраняющих качество товаров, а также потребительских свойств и показателей качества.

**Задачи** изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения, основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на пищевую продукцию, изучение классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков; изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах; изучение упаковки, маркировки и хранения продукции.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
<b>Знать:</b> основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров. <b>Уметь:</b> определять необходимые источники информации, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения проблем профессиональной деятельности. <b>Владеть:</b> навыками представления информации в требуемом формате.
<b>ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</b>
<b>Знать:</b> ассортимент продукции производства предприятия общественного питания. <b>Уметь:</b> определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж. <b>Владеть:</b> навыками контроля процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания.
<b>ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</b>
<b>Знать:</b> основные источники новой информации в области развития рынка продовольственных товаров. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития рынка продовольственных товаров, систематизировать и обобщать информацию. <b>Владеть:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития рынка продовольственных товаров.
<b>ПК-33 – способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</b>
<b>Знать:</b> основные особенности проведения маркетинговых исследований и их значимость при выборе поставщиков пищевого сырья и продукции для предприятий общественного питания. <b>Уметь:</b> разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания. <b>Владеть:</b> методикой разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.Б.16.01 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** изучения дисциплины - приобретение теоретических знаний в области технического регулирования, стандартизации и метрологии, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.

**Задачи** дисциплины: ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования; изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации; овладение основами метрологии; изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия; приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области стандартизации и сертификации в ресторанном бизнесе. <b>Уметь:</b> использовать правовые знания в области метрологии, стандартизации и сертификации в ресторанном бизнесе. <b>Владеть:</b> навыками использования правовых знаний в области метрологии, стандартизации и сертификации в ресторанном бизнесе.
<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
<b>Знать:</b> способы получения, хранения и обработки информации в области метрологии, стандартизации и сертификации. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения вопросов в области метрологии, стандартизации и сертификации. <b>Владеть:</b> способностью представлять метрологическую информацию и информацию по результатам сертификации в требуемом формате с использованием информационных технологий.
<b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>
<b>Знать:</b> стандартизацию и метрологический контроль за технологическими процессами производства продукции питания различного назначения. <b>Уметь:</b> пользоваться методами стандартизации и метрологического контроля с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания. <b>Владеть:</b> навыками по стандартизации и метрологическому обеспечению технологических процессов, связанных с производством продукции питания с целью их совершенствования.
<b>ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>
<b>Знать:</b> правила контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе. <b>Уметь:</b> осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции и услуг требованиям нормативно-технической документации. <b>Владеть:</b> навыками работы с нормативно-технической документацией в части, касающейся установленных норм качества производимой продукции и услуг.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Гусева

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.16.02 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** изучения дисциплины является: получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки; получение знаний производственных отношений и принципов управления качеством на предприятиях общественного питания с учетом технических, финансовых и человеческих факторов; понимание качества, как фактора успеха предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики.

**Основные задачи** дисциплины: рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития организации (предприятия общественного питания); формирование навыков прогнозирования, формулирования, оценки и выбора необходимых управленческих действий; освоение технологии разработки мероприятий по реализации управления качеством организации (предприятия общественного питания); изучение требований, порядка разработки и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); изучение требований технических регламентов и стандартов на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию, овладение основными методами лабораторных исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, приобретение навыков работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся вопросов качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, его оценки.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зач. ед. (252 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет, экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<p><b>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b></p> <p><b>Знать:</b> российские и международные правовые и нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой ресторанной продукции; нормативные документы, регламентирующие требования, порядок разработки и сертификацию систем менеджмента качества (международные стандарты серии ИСО 9000), в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП).</p> <p><b>Уметь:</b> применять правовые и нормативно-технические документы при разработке и сертификации систем менеджмента качества, в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); осуществлять приемку сырья, полуфабрикатов по количеству и качеству, контроль качества ресторанной продукции в соответствии с действующими нормативно-техническими документами.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками поиска и использования актуальных правовых и нормативно-технических документов в сфере управления качеством ресторанной продукции.</p>
<p><b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b></p> <p><b>Знать:</b> способы получения, хранения и обработки информации в области управления качеством, форматы предоставления информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); перечень и порядок разработки основных документов систем менеджмента качества.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП), представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разрабатывать основные документы систем менеджмента качества.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью представлять информацию в требуемом формате в системах менеджмента качества в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП), с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; навыками разработки основных документов систем менеджмента качества.</p>
<p><b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b></p> <p><b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания различного назначения в</p>

соответствии с принципами ХАССП.

**Уметь:** разрабатывать предупреждающие и корректирующие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**Владеть:** навыками разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам**

**Знать:** правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством.

**Уметь:** осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; применять инструменты контроля качества в управлении качеством ресторанной продукции.

**Владеть:** навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество производимой продукции и услуг; методиками проведения и документального оформления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.

**ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства**

**Знать:** методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; методы достижения и управления устойчивым успехом организации.

**Уметь:** проводить оценку результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; применять методы управления устойчивым успехом организации.

**Владеть:** методами оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; методами управления устойчивым успехом организации.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Е.Н. Губа

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.17 «ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** дисциплины – сформировать у студентов целостное представление об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепить навыки применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе ее полного жизненного цикла.

**Задачи** дисциплины являются: овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации развития общественного питания как самоорганизующейся системы; уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов; приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов; опираться на творческий подход при поиске путей вывода общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет (7 сем.), экзамен (8 сем.). В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
<b>Знать:</b> основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания. <b>Уметь:</b> использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.
<b>ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</b>
<b>Знать:</b> технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. <b>Уметь:</b> оценивать финансовое состояние предприятия питания. <b>Владеть:</b> навыками принятия решений по результатам контроля.
<b>ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</b>
<b>Знать:</b> технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов. <b>Уметь:</b> проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания. <b>Владеть:</b> навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.
<b>ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</b>
<b>Знать:</b> технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. <b>Уметь:</b> проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. <b>Владеть:</b> навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.
<b>ПК-30 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</b>
<b>Знать:</b> технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <b>Владеть:</b> способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

Разработчик РПД: к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова С.А. Козловская

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.Б.18 «ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВА В  
ОРГАНИЗАЦИИ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** изучения дисциплины «Основы деловой документации и делопроизводства в организации» является формирование у студентов знаний теоретических и практических основ создания документов управления, а также приобретение навыков грамотной и эффективной организации современного делопроизводства на предприятиях и в организациях.

**Задачи** дисциплины:

- изучить законодательные и нормативно-методические документы, регламентирующие работу с документами организации;
- ознакомить с правилами составления и оформления управленческих документов в сфере ресторанного дела;
- изучить порядок работы с личными и служебными документами;
- сформировать навыки составления и оформления основных документов;
- изучить работу службы документационного обеспечения управления;
- ознакомить слушателей с современными технологиями организации документооборота предприятий и организаций.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>
<b>Знать:</b> языковые средства межличностной и межкультурной коммуникации. <b>Уметь:</b> логически верно, аргументированно, воспринимать, анализировать, передавать и обобщать информацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач. <b>Владеть:</b> навыками устной и письменной коммуникации на русском и иностранном языках для эффективной профессиональной коммуникации.
<b>ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
<b>Знать:</b> способы получения, хранения и обработки информации, форматы предоставления информации. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации с целью решения проблем профессиональной деятельности. <b>Владеть:</b> способностью представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<b>ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>
<b>Знать:</b> организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. <b>Уметь:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. <b>Владеть:</b> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства.

Разработчик РПД: к.фил.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова С.И. Холодионова



**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ  
Б1.Б.19 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ (МОДУЛЬ)**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

Модуль включает в себя учебные дисциплины «Физическая культура», «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

**1.1 Цель учебного модуля**

Целью учебного модуля является формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области физической культуры личности, способной поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**1.2 Задачи учебного модуля**

Задачами учебного модуля являются:

- сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;

- знание научно - биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте.

- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии.

- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, использования средств физической культуры в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

Общая трудоемкость учебного модуля составляет 2 зач. ед. (400 часов), учебным планом не предусмотрено написание курсовой работы, форма контроля:

«Физическая культура» – зачет – 2 семестр.

«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» – зачет – 2 семестр, зачет – 4 семестр, зачет – 6 семестр.

В результате освоения учебного модуля должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>
<b>Знать:</b> средства и методы физической культуры; роль оптимальной двигательной активности в повышении функциональных и двигательных возможностей (тренированности) организма человека, общей и профессиональной работоспособности. <b>Уметь:</b> проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительной направленностью; составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью. <b>Владеть:</b> должным уровнем физической подготовленности и физического развития, необходимых для освоения профессиональных умений и навыков в процессе обучения в вузе, а также для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности после окончания учебного заведения.
<b>ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>
<b>Знать:</b> социально-биологические основы физической культуры; анатомо-морфологические особенности организма, основные функции ведущих функциональных систем. <b>Уметь:</b> осуществлять первичное оказание медицинской помощи с учётом сложившейся ситуации чрезвычайного характера. <b>Владеть:</b> приёмами страховки и способами оказания первой помощи во время занятий физическими упражнениями.

Разработчики РПД: к.п.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова С.Г. Александров, ст. преподаватель кафедры бухгалтерского учета и анализа Скидан М.Н.

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### Б1.В.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

**Целью** освоения учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» является приобретение знаний и умений в области приготовления продукции общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение физических, химических и биохимических процессов, происходящих в продуктах при их обработке, способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.

**Задачи** дисциплины: усвоение ключевых понятий в области технологии продукции общественного питания, изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов, изменения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи, процессы, формирующие качество готовой продукции, их влияние на структуру, пищевую ценность продукта, участие в организации и проведении технологического процесса первичной кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, птицы, проведение технологического процесса приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением санитарных норм, условий организации рабочего места, приобретение умений и навыков по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, по составлению технологических и технико-технологических карт, с учетом вида, кондиции сырья, взаимозаменяемости и сезонности, по использованию необходимой нормативной документации для расчета норм сырья, полуфабрикатов и выхода готовой продукции.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зач. ед. (360 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет (3,4 сем.), экзамен и курсовая работа (5 сем.). В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>
<b>Знать:</b> последовательность технологических процессов производства кулинарной продукции. <b>Уметь:</b> оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических производства. <b>Владеть:</b> навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
<b>ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>
<b>Знать:</b> правила технологического контроля за ходом производственного процесса на предприятиях общественного питания. <b>Уметь:</b> работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг. <b>Владеть:</b> способностью контролировать качество продукции и услуг предприятия общественного питания.
<b>ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>
<b>Знать:</b> структуру сборников рецептов блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт. <b>Уметь:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. <b>Владеть:</b> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.
<b>ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</b>
<b>Знать:</b> технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологических решений в области развития индустрии питания и гостеприимства. <b>Владеть:</b> навыками анализа действующих систем контроля на предприятиях общественного питания и поиска новых технологий в области развития индустрии питания и гостеприимства.
<b>ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</b>
<b>Знать:</b> специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. <b>Уметь:</b> осуществлять разработку план-меню; расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания. <b>Владеть:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### Б1.В.02 «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

**Цель** изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» - дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

**Задачи** дисциплины: изучение организации проектирования предприятий общественного питания; ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства; ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий; изучение методов выполнения технических расчетов; изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом; дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов; привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен и курсовая работа. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания**

**Знать:** виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации.

**Уметь:** оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования.

**Владеть:** навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.

**ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания**

**Знать:** требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания.

**Уметь:** подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания.

**Владеть:** способностью контролировать качество услуг по проектированию предприятий общественного питания, реконструкции и монтажу оборудования.

**ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)**

**Знать:** правила и требования к проектированию предприятий питания.

**Уметь:** составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.

**Владеть:** способностью читать чертежи.

**ПК-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта**

**Знать:** правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.

**Уметь:** вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

**Владеть:** способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.В.03 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цели** изучения дисциплины «Физиология питания»: получить необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; научить разбираться в проблемах современного питания, а также в системах питания; раскрыть задачи функционального питания и проблемы безвредности продуктов питания; изучить различные виды лечебно-профилактического питания.

**Задачи** дисциплины: приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека; изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения роста возникновения заболеваний; приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания; ознакомление с различными системами питания; приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания**

**Знать:** правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

**Уметь:** измерить с использованием технических средств основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и определить качество готовой продукции.

**Владеть:** знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом особенностей питания различных групп населения.

**ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания**

**Знать:** научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека; с физиологическими системами, выполняющими функцию питания; с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме.

**Уметь:** применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике.

**Владеть:** навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.04 «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИ**  
**КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке» является дать основы знаний в области исследования свойств и состава пищевых систем, претерпевающих различные изменения в процессе производства продукции общественного питания.

**Задачи** дисциплины: изучение химического состава, физико-химических, функционально-технологических свойств сырья и факторов, влияющих на его качество, изучение возможных способов механической, гидромеханической и термической обработки сырья и полуфабрикатов для получения высококачественной продукции общественного питания; изучение влияния технологических факторов на качество готовой продукции общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания**

**Знать:** основные технические средства, используемые для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в процессе кулинарной обработки.

**Уметь:** организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке.

**Владеть:** навыками использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов, физико-химических изменений пищевых веществ, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

**ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения**

**Знать:** приоритеты в сфере производства продукции питания.

**Уметь:** обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

**Владеть:** методикой выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.В.05.01 «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения учебной дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» является приобретение знаний и умений в области внедрения процессного подхода в организации производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества, определения системы взаимодействия процессов между собой и с внешними поставщиками и потребителями.

**Задачи** дисциплины: усвоение ключевых понятий в области технологии и организации рабочих процессов, изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов, процессного подхода к организации структуры производства предприятия общественного питания, приобретение умений и навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования процессов (инструкции, порядки, положения, методики, должностные инструкции), границы показателей, характеризующих нормальное течение процессов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 ч.), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен и курсовая работа. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания**

**Знать:** основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

**Уметь:** использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

**Владеть:** навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.

**ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания**

**Знать:** нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания.

**Уметь:** организовывать документооборот по производству на предприятии питания.

**Владеть:** навыками использования нормативно-техническую документацию в условиях производства продукции питания.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.05.02 «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

Цель дисциплины – получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

**Задачами** дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» являются:

1. Изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

2. Проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ.

3. Изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 ч.), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания**

**Знать:** программы, облегчающие организацию документооборота по производству на предприятии питания.

**Уметь:** использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**Владеть:** способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.

**ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания**

**Знать:** основные направления развития зарубежного производства продуктов питания.

**Уметь:** анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания.

**Владеть:** способностью анализировать полученную информацию.

Разработчик РПД: к.т.н, доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.05.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель дисциплины:** подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

**Задачи дисциплины:** ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания; изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания; выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия; обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей; приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет, экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</b>
<b>Знать:</b> типы предприятий общественного питания. <b>Уметь:</b> организовать работу заготовочных и дотоготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов. <b>Владеть:</b> навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.
<b>ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</b>
<b>Знать:</b> правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях. <b>Уметь:</b> обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания. <b>Владеть:</b> способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.
<b>ПК-13 – способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</b>
<b>Знать:</b> программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию. <b>Уметь:</b> планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. <b>Владеть:</b> способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.
<b>ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</b>
<b>Знать:</b> способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. <b>Уметь:</b> организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции. <b>Владеть:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.
<b>ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</b>
<b>Знать:</b> критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания. <b>Уметь:</b> проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации. <b>Владеть:</b> готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ.



**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.В.06 «МЕТОДЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ НАУЧНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** изучения дисциплины: сформировать у специалиста общественного питания базовые знания о таких понятиях, как наука, диалектика научного познания, научное исследование, теория и методология научных исследований, способствовать расширению творческого, аналитического мышления и формированию способностей самостоятельно решать профессиональные задачи в условиях увеличения количества научной, финансовой информации; быстрого обновления экономических и иных знаний.

**Задачи** дисциплины: сформировать представление об основах научного исследования; обучить базовым принципам и методам научного исследования; научить правильно оформлять результаты своих научных исследований.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
<b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. <b>Владеть:</b> правилами информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<b>ПК-2 – владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</b>
<b>Знать:</b> современные информационные технологии. <b>Уметь:</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. <b>Владеть:</b> правилами работы современных информационных технологий.
<b>ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</b>
<b>Знать:</b> основные источники информации в области развития потребительского рынка. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка. <b>Владеть:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка.
<b>ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</b>
<b>Знать:</b> процедуру проведения исследования продукции общественного питания. <b>Уметь:</b> проводить исследования и анализировать результаты экспериментов продукции общественного питания. <b>Владеть:</b> методикой анализа научно-технической информации в области производства продукции общественного питания.
<b>ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</b>
<b>Знать:</b> основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания. <b>Уметь:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания. <b>Владеть:</b> способностью анализировать полученную информацию.
<b>ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>
<b>Знать:</b> особенности измерения и составления описания проводимых экспериментов в области научных исследований продукции общественного питания. <b>Уметь:</b> готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, обрабатывать экспериментальные данные исследований продукции общественного питания. <b>Владеть:</b> способностью анализировать полученную информацию.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.07 «ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** изучения дисциплины - дать необходимые знания по ассортименту и умения по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни. В связи с развитием в России туризма и расширением экономических связей с зарубежными странами часто возникает необходимость предложить гостям более привычное для них питание. Этот вопрос приобретает реальность и в связи с тем, что на продовольственном рынке России в настоящее время имеется все необходимые продукты вплоть до экзотических специй и приправ.

**Задачи** дисциплины: показать будущим специалистам особенности технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомить с ассортиментом кулинарной продукции, провести аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</b>
<b>Знать:</b> культурные особенности питания различных народов мира.
<b>Уметь:</b> определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира.
<b>Владеть:</b> навыками организации питания различных народов мира.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### Б1.В.08 «МАРКЕТИНГ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

#### Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

**Цель** освоения дисциплины - дать основы знаний в области организации маркетинга на предприятиях общественного питания, приобретение умений в использовании инструментария маркетинга для принятия управленческих решений в сфере ресторанного бизнеса, выявления потребностей и средств для их удовлетворения, стимулирования сбыта, проведения маркетинговых исследований на рынке услуг питания, формирование необходимых компетенций.

**Задачи** дисциплины: изучение специфики маркетинговой деятельности в процессе управления предприятием общественного питания, маркетинговых подходов к формированию ассортиментной политики предприятия общественного питания, маркетингового подхода к ценообразованию в предприятии общественного питания, обоснование целесообразности применения комплекса маркетинга на предприятиях общественного питания, приобретения умения разработки и реализации стратегии маркетинга в предприятиях общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-30 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания**

**Знать:** источники для поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, экономику предприятия, инструменты маркетинга продукции и услуг в общественном питании, методику расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции общественного питания.

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и применение новой информации в области индустрии питания и гостеприимства для развития конкретного предприятия; проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

**Владеть:** навыками поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; методикой оценки текущего состояния предприятия, на основе которой проводить обоснование базовых стратегий маркетинга в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

**ПК-31 – способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой**

**Знать:** инструменты и методы маркетингового планирования, а также способы планирования и создания, каналы проведения, бюджетирование и методы разработки календарно-тематических планов маркетинговых мероприятий, направленных на продвижение бренда, продукции и услуг предприятия питания; методику работы с клиентской базой предприятий общественного питания; способы формирования рекламных сообщений о продукции производства, виды рекламных акций, принципы ценообразования у конкурентов.

**Уметь:** планировать маркетинговые мероприятия, в том числе составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, анализировать их эффективность, составлять рекламные сообщения о продукции производства предприятий питания, проводить рекламные акции, использовать принципы ценообразования, применяемые у конкурентов, анализировать работу с клиентской базой предприятия питания.

**Владеть:** способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципами ценообразования у конкурентов, способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

**ПК-32 – готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке**

**Знать:** основные параметры оценки конъюнктуры рынка продовольственного сырья (соотношение спроса и предложения, сформировавшиеся, наметившиеся или изменившиеся тенденции развития рынка, уровень устойчивости или колебаний основных параметров рынка), методы анализа реализованного спроса на продукцию производства предприятия питания, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий

по продвижению продукции на рынок.

**Уметь:** прогнозировать конъюнктуру рынка сырья; анализировать реализованный спрос на продукцию производства; разрабатывать, проводить и оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; обеспечивать обратную связь с потребителями, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

**Владеть:** навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья, навыками и методами анализа реализованного спроса на продукцию производства, методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, навыками обеспечения обратной связи с потребителями.

**ПК-33 – способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания**

**Знать:** основные цели, задачи, принципы и методы проведения маркетинговых исследований, направленных на определение потребностей целевой аудитории рынка общественного питания, выбор поставщиков пищевого сырья и их предложений, а также определения меню предприятий общественного питания.

**Уметь:** организовывать маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; анализировать результаты маркетинговых исследований и использовать результаты при разработке предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.

**Владеть:** навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками использования результатов маркетинговых исследований для разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.09.01 «ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ**  
**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** изучения дисциплины - сформировать у студентов представление об основных положениях проектирования и строительства зданий, основных инженерных системах ресторана: теплоснабжения, водоснабжения, вентиляции и кондиционирования воздуха, экономии теплоносителей, снижении расхода горячей воды как на производственные, так и на хозяйственные нужды, улучшение очистки воздуха и сточных вод от содержащих загрязнений в целях оздоровления экологической обстановки и защиты окружающей среды.

**Задачи** дисциплины: формирование у студентов представления о строительных конструкциях; дать представление об основных стадиях строительного проектирования, о практике работы заказчика, проектировщика и генподрядчика при выполнении строительных работ; сформировать у студентов четкие представления об основных свойствах строительных материалов; ознакомить с современными способами тепло- и водоснабжения предприятий питания; контролировать применение воды питьевого качества на предприятиях и определять ее расход.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания**

**Знать:** правила техники безопасности и эксплуатации различных видов технологического и инженерного оборудования для разных классов предприятий питания.

**Уметь:** эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом требований техники безопасности.

**Владеть:** практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов.

**ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания**

**Знать:** виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.

**Уметь:** участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.

**Владеть:** способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова В.П. Данько

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### Б1.В.09.02 «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

**Цель** изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования для предприятий общественного питания.

**Задачами** дисциплины является изучение современного состояния оборудования предприятий общественного питания, приобретение знаний и практических навыков в рациональной организации технологических процессов с использованием последних достижений НТП, проведение анализа уровня технической оснащенности предприятия питания и разработка методов его повышения, рационализация технологических процессов с целью сокращения ручного труда, организация безаварийной работы оборудования на предприятии.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет (5 сем.), экзамен (6 сем.). В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>
<b>Знать:</b> приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <b>Уметь:</b> использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <b>Владеть:</b> навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
<b>ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</b>
<b>Знать:</b> виды технологического оборудования для предприятий питания и связанные с ним инновации. <b>Уметь:</b> рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования предприятия питания. <b>Владеть:</b> методами и навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство.
<b>ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</b>
<b>Знать:</b> виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом оборудования. <b>Уметь:</b> участвовать в планировке и оснащении предприятий питания. <b>Владеть:</b> способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Н.Б. Федорова

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### Б1.В.10.01 «СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

#### Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

**Цель** изучения дисциплины - изучить теоретические и практические вопросы планирования, организации и совершенствования сервиса в деятельности предприятия общественного питания.

**Задачи** дисциплины: сформировать базовые представления о целях и задачах сервисной деятельности предприятий питания, основных тенденциях развития сферы общественного питания, изучить классификацию услуг общественного питания, формы, методы и правила обслуживания посетителей; выявить особенности организации сервисной деятельности и обеспечения необходимого уровня сервиса в общественном питании; овладеть навыками обслуживания гостей в контактной зоне; осветить влияние организации производственно-технологического процесса на уровень сервиса предприятий питания; рассмотреть корпоративную культуру, эстетику зданий и помещений предприятий питания, залов обслуживания гостей; изучить рекомендации по проведению различных видов обслуживания, указать требования к профессиональному поведению работников общественного питания в соответствии со стандартами обслуживания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – экзамен и курсовая работа. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
<b>Знать:</b> этику сервисной деятельности, правила поведения среди членов коллектива предприятия общественного питания. <b>Уметь:</b> организовывать взаимодействие в коллективе с учетом профессиональной этики, толерантно воспринимать индивидуальные различия работников предприятия питания. <b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами для выполнения задач в области организации сервисной деятельности предприятиях питания.
<b>ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товардвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</b>
<b>Знать:</b> ассортимент продукции производства и перечень услуг внутри и вне предприятия питания, процесс формирования удовлетворенности гостя предприятия питания. <b>Уметь:</b> определять цели и ставить задачи обслуживающему персоналу по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, изучать степень удовлетворенности гостей. <b>Владеть:</b> методами анализа информации по результатам продаж и обслуживания, принимать решения в области контроля процесса продаж и обслуживания, владеть методами изучения покупателей, способами совершенствования сервисной деятельности предприятия питания.
<b>ПК-11 – способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</b>
<b>Знать:</b> мотивационные программы по стимулированию работников предприятия питания. <b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг проведения мотивационной программы на всех ее этапах. <b>Владеть:</b> методикой оценки результатов мотивации работников.
<b>ПК-19 – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</b>
<b>Знать:</b> нормативно-правовую базу деятельности предприятия питания. <b>Уметь:</b> использовать соответствующую нормативно-правовую базу в сервисной деятельности предприятия питания. <b>Владеть:</b> технологиями сервисной деятельности предприятий питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы.

Разработчик РПД: к.э.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.А. Филимонова

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### Б1.В.10.02 «ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ ЭТИКЕТ И СЕРВИС В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ»

#### Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

**Цель** изучения дисциплины «Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле» - познакомить студентов с правилами современного этикета, традициями и современными тенденциями дипломатического протокола, этикета, видами приемов и их особенностями, методами обслуживания дипломатических приемов.

**Задачи** дисциплины: изучение делового этикета, правила общения, особенности дипломатического этикета, планирование и укрепление межличностных отношений, искусство самопрезентации, планирование и укрепление межличностных отношений.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля - зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</b>
<b>Знать:</b> специфику развития потребительского рынка сферы общественного питания. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка. <b>Владеть:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка общественного питания.
<b>ПК-20 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</b>
<b>Знать:</b> способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. <b>Владеть:</b> техникой проявления коммуникативных умений в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания.
<b>ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</b>
<b>Знать:</b> современные методы управления трудовым коллективом в сфере общественного питания. <b>Уметь:</b> формировать профессиональную команду в ресторанном бизнесе. <b>Владеть:</b> лидерскими качествами в коллективе, способами организации производства и эффективной работы на производстве общественного питания.

Разработчик РПД: старший преподаватель кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.А. Филимонова



**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.10.03 «КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цели** изучения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» - изучить важность идеи и концепции ресторана, их влияния на дальнейшее развития ресторанного бизнеса.

**Задачи** дисциплины: изучение факторов, являющихся определяющими при разработке ресторанной идеи; требований для создания концепции ресторана; анализ основных факторов, влияющих на выбор концептуального решения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет с оценкой. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</b>
<b>Знать:</b> способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания. <b>Уметь:</b> анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства в ресторанном бизнесе. <b>Владеть:</b> навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса.
<b>ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</b>
<b>Знать:</b> способы поиска, выбора и использования информации в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка <b>Владеть:</b> навыками систематизирования и обобщения информации в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса.
<b>ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</b>
<b>Знать:</b> принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса. <b>Уметь:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса. <b>Владеть:</b> навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.10.04 «ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** изучения дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания; выбранных технологий хранения, транспортирования, переработки; используемого оборудования и инвентаря требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

**Задачами** дисциплины являются: изучение основных терминов в области безопасности продукции; изучение нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в России; изучение гигиенических требований, предъявляемых к пищевым продуктам; изучение требований к сырью, воде, упаковочным материалам, выбранному технологическому процессу, к выбору технологического оборудования и инвентаря и содержанию производственных помещений с точки зрения безопасности; ознакомление с правилами личной гигиены производственных работников.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест**

**Знать:** основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда.

**Уметь:** применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.

**Владеть:** основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания.

**ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания**

**Знать:** научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП).

**Уметь:** анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания.

**Владеть:** навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

Разработчик РПД: к.т.н, доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

### Б1.В.11 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ ПРОЕКТ ПО ДИСЦИПЛИНАМ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ» И «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

**Целью** разработки междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельного решения профессиональных задач и развития творческих способностей обучающихся, фундаментальных знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, с учетом особенностей технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

**Задачи** разработки междисциплинарного проекта состоят в формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы, индивидуализация учебного процесса, повышение мотивации к обучению

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – защита курсового проекта. В результате выполнения междисциплинарного проекта должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</b>
<b>Знать:</b> все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, а так же зарубежных предприятий питания. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, анализ и оценку информации для подготовки и принятия управленческих решений по совершенствованию организации производства и обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками работы, связанными с участием во всех фазах организации производства и организации обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания.
<b>ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>
<b>Знать:</b> нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания. <b>Уметь:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания. <b>Владеть:</b> навыками использования НТД в условиях производства продукции питания.
<b>ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</b>
<b>Знать:</b> оперативное планирование работы производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. <b>Уметь:</b> организовать ресурсосберегающее производство на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания. <b>Владеть:</b> методикой обеспечения безопасности и надежности технологических процессов производства пищевой продукции на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания.
<b>ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</b>
<b>Знать:</b> научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания. <b>Уметь:</b> изучать и анализировать зарубежный опыт по производству продуктов питания. <b>Владеть:</b> методикой анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации по производству продуктов питания.

Разработчики МДП: к.т.н, доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум;

к.т.н, доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.В.ДВ.01.01 «ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»  
Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** изучения дисциплины «Деловая культура в ресторанном бизнесе» - дать основы теоретических знаний, формирование умений и навыков в области разработки корпоративной культуры и методов ее реализации.

**Задачи** дисциплины: приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания; овладение приемами тренинга персонала, оценкой работы сотрудников и их аттестаций; формирование понимания культуры общения в сфере деятельности предприятий общественного питания и норм отношений в коллективах работников общественного питания; формирование навыков мотивации и стимулирования работников, а также способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>
<b>Знать:</b> правила составления устной и письменной формы коммуникации на разных иностранных языках в сфере общественного питания. <b>Уметь:</b> решать задачи и проблемные ситуации межличностного и межкультурного взаимодействия в сфере ресторанного бизнеса. <b>Владеть:</b> навыками решения межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках в профессиональной деятельности предприятий питания.
<b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
<b>Знать:</b> профессиональную этику в коллективе предприятиях общественного питания. <b>Уметь:</b> анализировать социальные, этические и другие особенности в коллективе предприятия общественного питания. <b>Владеть:</b> способностью работать в разных коллективах с учетом культурных особенностей работников.
<b>ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</b>
<b>Знать:</b> состояние рынка труда на предприятиях индустрии питания. <b>Уметь:</b> формировать миссию предприятия и регламент корпоративной культуры. <b>Владеть:</b> приемами тренинга персонала, оценкой работы сотрудников и их аттестацией в сфере общественного питания.

Разработчик РПД: старший преподаватель кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.А. Филимонова

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.ДВ.01.02 «ЭТИКА ДЕЛОВЫХ ОТНОШЕНИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанный дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины является развитие у студентов представления: о теоретических основах и роли этики в деловых отношениях в профессиональной сфере; формирование практических навыков нравственного поведения в характерных профессиональных ситуациях, предъявляющих определенные требования к деловым взаимоотношениям в ресторанном бизнесе.

**Задачи** изучения дисциплины: сформировать целостное представление об этических аспектах организационно-управленческой деятельности, основных принципах и нормах деловой этики в ресторанном бизнесе; развить творческое отношение к освоению отечественного и мирового опыта в решении этических проблем в ресторанном бизнесе и сформировать навыки этического поведения в сфере организации общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия**

**Знать:** основные нравственные проблемы в организациях; методы анализа информации и этического регулирования поведения в организациях с учетом основные этические, социальные, конфессиональные и культурные различия; основные виды делового общения на предприятиях общественного питания.

**Уметь:** анализировать возможные конфликтные ситуации и искать пути к их разрешению, работать в коллективе; этически интерпретировать деловые отношения и самостоятельно строить взаимоотношения в различных ситуациях делового общения на предприятиях общественного питания.

**Владеть:** способами работы в коллективе и способностью к критике и самокритике, навыками решения этических проблем в деловых отношениях; прикладными навыками деловой беседы на предприятиях общественного питания.

**ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия**

**Знать:** основные понятия этики; сущность, функции и структуру морали; сущность этики деловых отношений; принципы и закономерности межличностных отношений; этические проблемы деловых отношений; основные нравственные проблемы в организациях.

**Уметь:** применять принципы и закономерности межличностных взаимоотношений в деятельности; решать этические проблемы в организации; работать в коллективе; толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; этически интерпретировать деловые отношения и самостоятельно строить взаимоотношения в различных ситуациях делового общения.

**Владеть:** правилами и нормами этики деловых отношений; навыками рачения спорных опросов; навыками оценки уровня этичности организации и руководителя; прикладными навыками деловой беседы, публичных выступлений, проведения переговоров, семинаров, презентаций, дистанционного общения, правилами делового этикета на официальных и неофициальных встречах; принципами, нормами и правилами этики при проведении переговоров, совещаний, публичных выступлений, переговоров, деловой переписки и электронных коммуникаций.

**ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды**

**Знать:** основные нравственные проблемы формирования малых групп; основы имиджа и делового этикета; основами проведения переговоров, служебных совещаний, деловой беседы; этикет деловых отношений.

**Уметь:** формировать нравственные нормы и правила поведения членов малой группы; оценивать морально-психологический климат в коллективе и устранять возникшие моральные проблемы; формировать имидж делового человека и пользоваться деловым этикетом.

**Владеть:** методами формирования нравственных норм, ценностей и правил поведения членов малой группы; навыками деловой беседы, публичных выступлений, проведения переговоров, семинаров, презентаций, дистанционного общения, правилами делового этикета на официальных и неофициальных встречах.

Разработчик РПД: к.фил.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Д.А. Сигида

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.В.ДВ.02.01 «УПРАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ БИЗНЕСОМ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины «Управление электронным бизнесом» является изучение современных концепций электронной торговли для развития, проектирования и реконструкции предприятий питания, а также установки критериев и показателей эффективности работы производства на основе Интернет технологий.

**Задачи** изучения дисциплины: сформировать представление об основах функционирования информационных сетей, построенных на основе Интернет технологий; показать необходимость комплексного подхода к изучению Интернет технологий для комплексной автоматизации предприятий ресторанного дела; ознакомить студента с организацией межсоединений и распределенной системой повышения качества обслуживания клиентов за счет применения веб-сайтов в деятельности организаций общественного питания; рассмотреть особенности организации сетевой коммерции и электронного бизнеса в деятельности организаций общественного питания; изучить расчет экономической эффективности применения Интернет сетей для организации электронного бизнеса в ресторанном деле.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий**

**Знать:** технологию поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, с целью представления ее в требуемом формате.

**Уметь:** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**Владеть:** навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий с целью представления ее в требуемом формате.

**ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания**

**Знать:** ассортимент продаваемой продукции производства и услуги внутри и вне предприятия питания, с целью анализа информации по результатам продаж и товародвижения, на основе которых будут приниматься решения в области контроля процесса продаж и логистическими процессами, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания.

**Уметь:** определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, а также анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж системой товародвижения и логистическими процессами, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания.

**Владеть:** навыками анализа информации по результатам продаж и принятию решения в области контроля процесса продаж системой товародвижения и логистическими процессами с использованием систем товародвижения и логистическими процессами, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания.

**ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию**

**Знать:** поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, с целью систематизации и обобщения информации.

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, для систематизации и обобщения информации.

**Владеть:** навыком поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка для систематизации и обобщения информации.

**ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов**

**Знать:** принципы развития стратегии предприятия питания с учетом множественных факторов для проведения на их основе анализа, с целью аудита финансовых и материальных ресурсов, для выявления оценки видов рынков и рисков.

**Уметь:** планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, для проведения на их основе анализа, с целью аудита финансовых и материальных ресурсов, для выявления оценки видов рынков и рисков.

**Владеть:** навыками построения стратегии развития предприятия питания, с учетом множественных факторов, для проведения на их основе анализа, с целью аудита финансовых и материальных ресурсов, для выявления оценки видов рынков и рисков.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Р.Н. Фролов

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.В.ДВ.02.02 «МОДЕЛИРОВАНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО**  
**ДЕЛА»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** изучения дисциплины – дать основы знаний в области Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела различных типов, обучить бизнес-моделированию процессов в организации, принципам разработки процессов оптимизации деятельности организации. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать эффективные бизнес-модели и оптимизировать процессы в деятельности существующих предприятий общественного питания.

**Задачами** дисциплины являются: овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации развития предприятия общественного питания как самоорганизующейся системы; уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов; приобрести навыки решения практических задач в единстве всех бизнес-процессов: логистики, производства и продаж; опираться на современное бизнес-моделирование предприятий при поиске путей вывода предприятия общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста, путем оптимизации и моделирования процессов протекающих в организации.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
<b>Знать:</b> моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. <b>Уметь:</b> осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. <b>Владеть:</b> методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<b>ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</b>
<b>Знать:</b> моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания. <b>Уметь:</b> определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж. <b>Владеть:</b> навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания.
<b>ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</b>
<b>Знать:</b> основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка. <b>Владеть:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка.
<b>ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</b>
<b>Знать:</b> порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. <b>Уметь:</b> моделировать и планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Разработчик РПД: к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.

Плеханова К.С. Приходько



**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ  
Б1.В.ДВ.03.01 МОДУЛЬ «ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО  
ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

Модуль включает в себя учебные дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание», «Пищевые и биологически активные добавки»

**1.1 Цель учебного модуля**

Целью учебного модуля является формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области основ и принципов специализированного, в том числе диетического и лечебно-профилактического питания, направленного на коррекцию и лечение различных заболеваний с использованием пищевых и биологически активных добавок для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств, а так же на освоение основ проектирования меню, рецептов блюд и рационов диетического и лечебно-профилактического питания.

**1.2 Задачи учебного модуля**

Задачами учебного модуля являются:

- изучение актуального состояния и проблем, а так же государственной политики в области здорового питания населения;
- изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов, классификации и характеристика пищевых и биологически активных добавок;
- возможностей биологически активных добавок для повышения пищевой ценности продукции ресторанного дела.
- изучение основных принципов рационального, нетрадиционного, специализированного, в том числе диетического питания и других современных научных теорий и концепций питания, с использованием функциональных пищевых добавок.

Общая трудоемкость учебного модуля составляет 9 зач. ед. (324 часов), учебным планом не предусмотрено написание курсовой работы, форма контроля:

«Лечебно-профилактическое и диетическое питание» – экзамен – 5 семестр.

«Пищевые и биологически активные добавки» – зачет с оценкой – 7 семестр.

В результате освоения учебного модуля должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения**

**Знать:** технологические особенности производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок.

**Уметь:** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок.

**Владеть:** навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками.

**ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания**

**Знать:** особенности технологии разработки нормативной, технической, технологической документации на продукты лечебно-профилактического и диетического назначения в условиях производства продукции питания.

**Уметь:** использовать нормативную, техническую, технологическую документацию на продукцию лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного питания.

**Владеть:** способностью организовывать документооборот по производству лечебно-профилактического и диетического питания на предприятии питания.

**ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания**

**Знать:** основной опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания.

**Уметь:** анализировать опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания.

**Владеть:** методикой анализа опыта применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания.

Разработчики РПД: к.т.н, доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**  
**Б1.В.ДВ.03.02 МОДУЛЬ «ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ И СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ**  
**РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

Модуль включает в себя учебные дисциплины «Функциональное питание», «Сенсорный анализ»

**1.1 Цель учебного модуля**

Целью учебного модуля является формирование у студентов необходимых теоретических знаний и практических навыков в областях пищевой биотехнологии и профилактической медицины, позволяющих увеличить среднюю продолжительность жизни населения, сохраняя физическое и духовное здоровье, продлевая активное долголетие у лиц старших возрастных групп, а так же обеспечивая рождение здорового поколения, при обеспечении высоких стандартов качества, достигаемых путем соблюдения алгоритма проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности потребительских товаров, сенсорного анализа на производстве.

**1.2 Задачи учебного модуля**

Задачами учебного модуля являются:

- изучение объектов, предмета, терминологии и задач сенсорного анализа и современных определений и смысла, заложенного в основных терминах, используемых в науке о функциональном питании и современных определений и смысла, заложенного в основных терминах, используемых в науке о функциональном питании;
- изучение основ сенсорного анализа продукции общественного питания и технологии продуктов функционального питания различного состава и назначения;
- изучение методов проведения сенсорного анализа, обработки и оформления результатов сенсорного анализа.
- истории возникновения концепции «пробиотики и функциональное питание» и условий, определивших ее появление.
- изучение анатомо-морфологических и физиологических особенностей человека в зависимости от его возраста, пола, условий проживания, трудовой деятельности и других факторов, влияющих на индивидуальную жизнь каждого конкретного индивидуума или группы их.
- изучение категорий функционального питания и перечня основных групп продуктов, поставляющих пищевые субстанции и суточных потребностей человека в них.

Общая трудоемкость учебного модуля составляет 9 зач. ед. (324 часов), учебным планом не предусмотрено написание курсовой работы, форма контроля:

«Функциональное питание» – экзамен – 5 семестр.

«Сенсорный анализ» – зачет с оценкой – 7 семестр.

В результате освоения учебного модуля должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>
<b>Знать:</b> основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции.
<b>Уметь:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
<b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
<b>ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>
<b>Знать:</b> программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания.

**Уметь:** пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания.

**Владеть:** методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания.

**ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания**

**Знать:** основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции.

**Уметь:** применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

**Владеть:** навыками проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**  
**Б1.В.ДВ.04.01 МОДУЛЬ «УПРАВЛЕНИЕ ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПЕРСОНАЛА ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

Модуль включает в себя учебные дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания», «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

**1.1 Цель учебного модуля**

Целью учебного модуля является формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области основ и принципов организации охраны труда и расчетно-аналитической работы на предприятии питания, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, приобретение навыков практической деятельности в этой области и умения использовать эти знания в работе по специальности.

**1.2 Задачи учебного модуля**

Задачами учебного модуля являются:

- ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности, с основными направлениями и последовательностью проведения анализа;
- использование методов и приемов экономического анализа при исследовании различных сторон хозяйственной деятельности предприятия, в том числе охраны труда работников предприятий питания;
- применение основных методов анализа при обосновании оптимальных управленческих решений и создание безопасных условий труда на предприятиях общественного питания;
- изучение методики анализа технико-организационного уровня, производства, результатов деятельности организации, оценки производственного потенциала и его использования при прогнозировании деятельности предприятий общественного питания, обеспечения безопасной эксплуатации современного оборудования и своевременного выявления причин и факторов профзаболеваний;
- ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий общественного питания и основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики и электро-безопасности на предприятиях общественного питания.

Общая трудоемкость учебного модуля составляет 12 зач. ед. (432 часов), учебным планом не предусмотрено написание курсовой работы, форма контроля:

«Охрана труда в отрасли общественного питания» – зачет с оценкой – 6 семестр.

«Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» – экзамен – 7 семестр.

В результате освоения учебного модуля должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
<b>Знать:</b> основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. <b>Уметь:</b> использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.
<b>ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</b>
<b>Знать:</b> правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания. <b>Уметь:</b> измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест. <b>Владеть:</b> навыками работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата.
<b>ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</b>
<b>Знать:</b> показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство. <b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. <b>Владеть:</b> навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство.

<p><b>ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</b></p> <p><b>Знать:</b> виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</p>
<p><b>ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</b></p> <p><b>Знать:</b> правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания.</p>
<p><b>ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</b></p> <p><b>Знать:</b> этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля.</p>
<p><b>ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</b></p> <p><b>Знать:</b> порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p>
<p><b>ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</b></p> <p><b>Знать:</b> виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p><b>Владеть:</b> мерами безопасности при возникновении ЧС.</p>
<p><b>ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</b></p> <p><b>Знать:</b> порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия.</p>
<p><b>ПК-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</b></p> <p><b>Знать:</b> проектные организации и поставщиков технологического оборудования.</p> <p><b>Уметь:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>

Разработчики РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота, к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова А.А. Черник

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**  
**Б1.В.ДВ.04.02 МОДУЛЬ «УПРАВЛЕНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССАМИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**  
**БЕЗОПАСНОСТЬЮ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

Модуль включает в себя учебные дисциплины «Производственная и пожарная безопасность», «Бизнес-планирование»

### **1.1 Цель учебного модуля**

Целью учебного модуля является формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области рыночной экономики, методологии планирования предпринимательской деятельности, бизнес-планирования коммерческой деятельности предприятий общественного питания, а так же основ государственного регулирования вопросов организации охраны труда на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности., приобретение навыков практической деятельности в этой области и умения использовать эти знания в работе по специальности.

### **1.2 Задачи учебного модуля**

Задачами учебного модуля являются:

- формирование практических навыков в области бизнес – планирования в общественном питании;
- выработка алгоритма действий по продвижению бизнес-планов на рынок капиталов;
- организация процесса реализации бизнес-плана предприятий питания, с учетом производственных рисков, в частности профзаболеваний;
- ознакомление студентов с современными требованиями к бизнес–планированию и предпринимательской деятельности в организации ресторанного дела и к системе управления охраной труда и техникой безопасности;
- создание безопасных условий труда и обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования на предприятиях общественного питания;
- ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий общественного питания и основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики и электро-безопасности на предприятиях общественного питания.

Общая трудоемкость учебного модуля составляет 12 зач. ед. (432 часов), учебным планом не предусмотрено написание курсовой работы, форма контроля:

«Производственная и пожарная безопасность» – зачет с оценкой – 6 семестр.

«Бизнес-планирование» – экзамен – 7 семестр.

В результате освоения учебного модуля должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
<b>Знать:</b> основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания. <b>Уметь:</b> использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.
<b>ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</b>
<b>Знать:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. <b>Уметь:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. <b>Владеть:</b> правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.
<b>ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</b>
<b>Знать:</b> показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство. <b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. <b>Владеть:</b> навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство.
<b>ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</b>
<b>Знать:</b> виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания.

<p><b>Уметь:</b> анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</p>
<p><b>ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</b></p> <p><b>Знать:</b> правила техники безопасности в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p><b>ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</b></p> <p><b>Знать:</b> этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля.</p>
<p><b>ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</b></p> <p><b>Знать:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками бизнес-планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p>
<p><b>ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</b></p> <p><b>Знать:</b> виды опасностей на производстве и критерии их оценки.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций.</p> <p><b>Владеть:</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p>
<p><b>ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</b></p> <p><b>Знать:</b> порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания.</p>
<p><b>ПК-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</b></p> <p><b>Знать:</b> проектные организации и поставщиков технологического оборудования.</p> <p><b>Уметь:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой оценки безопасности результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>

Разработчики РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова В.П. Данько, к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова В.П. Насыбулина



**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**  
**Б1.В.ДВ.05.01 МОДУЛЬ «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО**  
**СЕРВИСА»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

Модуль включает в себя учебные дисциплины «Технология ресторанного сервиса», «Инновации в ресторанном бизнесе»

**1.1 Цель учебного модуля**

Целью учебного модуля является формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области инноваций и управления инновационной деятельностью в сфере оказания услуг в заведениях ресторанного бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса и ресторанного бизнеса.

**1.2 Задачи учебного модуля**

Задачами учебного модуля являются:

- изучение особенностей процесса обслуживания, методов и форм обслуживания, их классификация в ресторанах различных классов и специализаций,
- изучение тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания в сфере ресторанного бизнеса и инновационной деятельности предприятий питания;
- участие в работе подготовки торговой группы помещений ресторана к обслуживанию потребителей, освоение техники и приемов сервировки столов для различных направлений обслуживания,
- усвоение сути и основных этапов организации обслуживания, продвижения новшеств для инновационных предприятий;
- изучение современных способов воздействия на инновационный процесс и отношения на рынке инноваций в корпоративной культуре ресторанного бизнеса;
- приобретение умений и навыков по приему заказа и подготовительной работе по организации банкетов различных видов, организации обслуживания групп и индивидуальных иностранных туристов в зале ресторана,
- приобретение умений и навыков по составлению и оформлению меню, карты вин для тематических мероприятий и специальных форм обслуживания, самостоятельной творческой деятельности по управлению инновационной деятельностью в предприятиях общественного питания;
- изучение требований к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана, креативному мышлению для решения нестандартных ситуаций.

Общая трудоемкость учебного модуля составляет 6 зач. ед. (216 часов), учебным планом не предусмотрено написание курсовой работы, форма контроля:

«Технология ресторанного сервиса» – зачет – 7 семестр.

«Инновации в ресторанном бизнесе» – зачет – 8 семестр.

В результате освоения учебного модуля должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства**

**Знать:** методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания.

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологий ресторанного сервиса на предприятиях индустрии питания и гостеприимства.

**Владеть:** навыками анализа результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания и гостеприимства.

**ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию**

**Знать:** специальные средства и методы для получения новой информации в области развития потребительского рынка и её использования в профессиональной деятельности, правила ведения научного поиска.

**Уметь:** систематизировать и обобщать информацию, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.

**Владеть:** способностью критически осмыслить полученную информацию и на её основе скорректировать стратегию предприятия общественного питания.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**  
**Б1.В.ДВ.05.01 МОДУЛЬ «ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ И ЭСТЕТИКА РЕСТОРАННОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

Модуль включает в себя учебные дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания», «Эстетика ресторанной продукции»

**1.1 Цель учебного модуля**

Целью учебного модуля является формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области проектирования современных интерьеров предприятий питания, учитывая роль отделочных материалов, мебели и способов её расстановки, влияние цвета и света на восприятие предметно-пространственной организации помещения, а так же получения теоретических и практических знаний по основам композиции и эстетических требований в области дизайна и оформления кулинарной продукции.

**1.2 Задачи учебного модуля**

Задачами учебного модуля являются:

- воспитание у студентов нравственно-эстетические стимулы к труду, формировать нравственное понимание прекрасного в труде, привить эстетический вкус;
- ознакомление с эстетикой архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей;
- изучение особенностей дизайнерского искусства по оформлению внутреннего пространства предприятия и эстетического оформления блюд с целью психологического воздействия на восприятие ресторанного продукта и самого заведения гостями;
- изучение тенденций развития и совершенствования современных методов и средств организации пространства интерьера, а так же сервировки стола и техники подачи блюд и напитков;
- приобретение умений и навыков по подбору современных отделочных материалов для создания интерьеров и участие в работе подготовки единых принципов оформления, цветовых сочетаний, образов для всех форм рекламы, деловых бумаг, всей документации, зала, рабочих мест, форменной одежды персонала для демонстрации выбранного фирменного стиля предприятия общественного питания;
- изучение принципов формирования фирменного стиля предприятия общественного питания;
- приобретение умений и навыков по определению темпераментов, которыми обладают гости для правильного выбора стимулирующего воздействия на него;
- приобретение умений и навыков по оптимизации и оформлению меню, карты вин, что является одной из составных частей фирменного стиля заведения сферы ресторанного бизнеса;
- изучение требований к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана.

Общая трудоемкость учебного модуля составляет 6 зач. ед. (216 часов), учебным планом не предусмотрено написание курсовой работы, форма контроля:

«Фирменный стиль предприятий общественного питания» – зачет – 7 семестр.

«Эстетика ресторанной продукции» – зачет – 8 семестр.

В результате освоения учебного модуля должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства**

**Знать:** пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации.

**Уметь:** читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений).

**Владеть:** методикой составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технического проекта, выполненного проектной организацией, дизайн-проекта, выполненного специализированной дизайнерской компанией.

**ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию**

**Знать:** специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции.

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд.

**Владеть:** навыками систематизации и обобщения полученной информации.

Разработчик РПД: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Н.Б. Федорова

**АННОТАЦИЯ  
НА ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
Б2.В.01.01(У) «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА. ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целями** учебной практики студентов являются закрепление и углубление теоретических знаний технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания; приобретение практических профессиональных навыков и компетенций, опыта самостоятельной профессиональной деятельности на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов.

**Задачами** учебной практики студентов являются:

- ознакомление обучающихся с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате прохождения учебной практики должны быть сформированы следующие компетенции

ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему нормативно-правовых актов, основные принципы правового регулирования и основы правоприменительной деятельности;</li> <li>- правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере;</li> <li>- использовать правовые знания в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>- навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования;</li> <li>- цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сохранять мотивацию к профессиональной деятельности, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, осмысленно и осознанно подходить к вопросам самореализации в обществе;</li> <li>- использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда;</li> <li>- методами планирования карьеры;</li> <li>- навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.</li> </ul>
ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий применительно к системам и концепциям питания;</li> <li>- виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана;</li> <li>- основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров;</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> </ul>

	- способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные требования по технике безопасности при работе с производственным оборудованием, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, предъявляемые к предприятиям питания;</li> <li>- требования к безопасности при использовании процессов и выборе аппаратов пищевых производств;</li> <li>- методы измерения и оценивания основных параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания;</li> <li>- использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками проведения замеров и оценки результатов измерений показателей микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</li> </ul>
ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила организации документооборота по производству на предприятии питания;</li> <li>- перечень нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документации, применяемой при производстве продукции общественного питания, в том числе структуру сборников рецептов блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</li> <li>- пользоваться нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документацией, применяемой при производстве продукции общественного питания, (сборниками рецептов блюд и кулинарной продукции, технологическими и технико-технологическими картами).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами;</li> <li>- навыками использования нормативной (технических регламентов, санитарных норм и правил, стандартов и др.), технической и технологической документации (сборников рецептов блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт) при производстве продукции общественного питания</li> <li>- навыками использования нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции общественного питания, в том числе продукции функционального питания, лечебно-профилактического и диетического питания; использования программ, облегчающих организацию документооборота по производству на предприятии питания.</li> </ul>
ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала);</li> <li>- требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- обучить безопасной работе на рабочих местах в предприятиях общественного питания (проводить различные виды инструктажей, организовать обучение по программам технического минимума и организовывать обучение руководящего персонала и др.).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (к проведению различных видов инструктажей, обучению по программе технического минимума и др.);</li> <li>- способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>
ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.</p> <p><b>Умеет:</b> систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.</p>

<p>потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Владеет:</b> способностью критически осмыслить полученную информацию в области развития потребительского рынка и на её основе корректировать стратегию предприятия общественного питания.</p>
<p>ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП);</li> <li>- научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания;</li> <li>- национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека, с физиологическими системами, выполняющими функцию питания, с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований;</li> <li>- применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания;</li> <li>- применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обработки научно-технической информации с целью выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.</li> </ul>
<p>ПК-28 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к размещению производственного оборудования;</li> <li>- требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья;</li> <li>- требования к рабочим местам на предприятии питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;</li> <li>- подбор и расстановку оборудования; планирование рабочих мест.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания.</p>
<p>ПК-30 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b> источники для поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инструменты маркетинга продукции и услуг в общественном питании.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и применение новой информации в области индустрии питания и гостеприимства для развития конкретного предприятия.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; методикой оценки текущего состояния предприятия, на основе которой проводить обоснование базовых стратегий маркетинга в рамках запланированного объема выпуска продукции питания..</p>

Разработчики ПП: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум,  
к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

**АННОТАЦИЯ  
НА ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Б.2.В.02.01(Н) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА.  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** производственной практики Научно-исследовательской работы – закрепление и углубление теоретических знаний по технологическим процессам, связанным с приготовлением кулинарной продукции, физико-химическим процессам, происходящим при кулинарной обработке, осуществляемых на предприятиях общественного питания; приобретение практических профессиональных навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования технологических процессов и компетенций, опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

**Задачами** практики являются:

- усвоение ключевых понятий в области технологии и организации рабочих процессов;
- изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов;
- изучение процессного подхода к организации структуры производства предприятия общественного питания;
- изучение химического состава, физико-химических, функционально-технологических свойств сырья и факторов, влияющих на его качество;
- изучение возможных способов механической, гидромеханической и термической обработки сырья и полуфабрикатов для получения высококачественной продукции общественного питания;
- изучение влияния технологических факторов на качество готовой продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования процессов (инструкции, порядки, положения, методики, должностные инструкции);
- приобретение умений и навыков определения границы показателей, характеризующих нормальное течение процессов.

Общая трудоемкость производственной практики «Научно-исследовательская работа» составляет 6 зач. ед. (216 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате прохождения практики должны быть сформированы следующие компетенции

<p>ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования;</li> <li>- цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сохранять мотивацию к профессиональной деятельности, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, осмысленно и осознанно подходить к вопросам самореализации в обществе;</li> <li>- использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда;</li> <li>- методами планирования карьеры;</li> <li>- навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.</li> </ul>
<p>ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий применительно к системам и концепциям питания;</li> <li>- способы получения, хранения информации, форматы предоставления информации;</li> <li>- виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана;</li> <li>- основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров;</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП);</li> <li>- разрабатывать основные документы систем менеджмента качества.</li> </ul>



	<p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- способностью управлять информацией с использованием прикладных программ автоматизации деятельности ресторана и технологического проектирования;</li> <li>- способностью представлять метрологическую информацию и информацию по результатам сертификации в требуемом формате с использованием информационных технологий;</li> <li>- способностью представлять информацию в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП), с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- навыками разработки основных документов систем менеджмента качества;</li> <li>- способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</li> </ul>
<p>ОПК-2 - Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций;</li> <li>- стандартизацию и метрологический контроль технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания различного назначения в соответствии с принципами ХАССП;</li> <li>- последовательность и технологические особенности производства продукции общественного питания, в том числе с использованием различных пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций;</li> <li>- использовать методы стандартизации и метрологического контроля с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- разрабатывать предупреждающие и корректирующие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания;</li> <li>- методами стандартизации и метрологического контроля технологических процессов, связанных с производством продукции питания с целью их совершенствования;</li> <li>- навыками разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, в том числе продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками.</li> </ul>
<p>ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные химические и микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технические средства измерения этих параметров;</li> <li>- основные технические средства и правила их использования для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в процессе кулинарной обработки;</li> <li>- основные технические средства и правила их использования для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения химических и микробиологических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке.</li> <li>- использовать технические средства для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продукции питания по химическим и микробиологическим параметрам, в том числе навыками использования технических средств измерения этих параметров;</li> <li>- навыками использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов, физико-химических изменений пищевых веществ, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- навыками использования технических средств измерения для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul>
<p>ПК-2 - Владением современными</p>	<p><b>Знает:</b> современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные</p>

<p>информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ, в том числе используемые для расчета технологических параметров оборудования, а также пакеты прикладных программ и программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана.</p> <p><b>Умеет:</b> управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p><b>Владеет:</b> современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области, методикой работы с пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
<p>ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии определения приоритетов в сфере производства продукции питания, способы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- способы выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul>
<p>ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы анализа и критерии оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- источники информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, в том числе применять методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- использовать технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- использовать методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методами оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- методами и навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- методами и навыками оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанных с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- способностью поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul>
<p>ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.</p> <p><b>Умеет:</b> систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью критически осмыслить полученную информацию в области развития потребительского рынка и на её основе корректировать стратегию предприятия общественного питания.</p>
<p>ПК-24 - Способностью</p>	<p><b>Знает:</b> методику проведения исследования физических объектов и явлений; процедуру проведения</p>

<p>проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>исследования химической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования микробиологической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования продукции общественного питания; методики исследования белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов.</p> <p><b>Умеет:</b> проводить исследования физических объектов и явлений, микробиологические исследования, исследования по безопасности сырья и продукции, исследования продукции общественного питания, исследования состава и структуры белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов по заданной методике.</p> <p><b>Владеет:</b> методикой проведения исследований в области физики, химии, микробиологии, безопасности продовольственного сырья, биохимии при производстве продукции общественного питания и анализа результатов исследований.</p>
<p>ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП);</li> <li>- научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания;</li> <li>- основной опыт применения пищевых добавок и БАД при производстве продуктов питания;</li> <li>- национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека, с физиологическими системами, выполняющими функцию питания, с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований;</li> <li>- применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- анализировать опыт применения пищевых добавок и БАД;</li> <li>- определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания;</li> <li>- применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обработки научно-технической информации с целью выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.</li> </ul>
<p>ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологию измерения и описания проводимых экспериментов и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- методы обработки результатов физического, химического и микробиологического эксперимента и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- статические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск информации в области измерения и описания проводимых экспериментов;</li> <li>- проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований.</li> <li>- измерять и составлять описания проводимых физических, химических и микробиологических экспериментов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> навыками проведения и описания теоретических и экспериментальных исследований в области производства продукции общественного питания (в том числе физических, химических и микробиологических экспериментов) с использованием современных статических методов и средств обработки экспериментальных данных.</p>

Разработчики ИП: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

**АННОТАЦИЯ  
НА ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Б.2.В.02.02 (П) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА. ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И  
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цели производственной практики:**

- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;

- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;

- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра: ознакомление обучающихся с особенностями работы отдельных цехов и групп; получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов; приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды; изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания; изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии.

**Задачами** производственной практики студентов являются: - поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- изучение требований к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- изучение требований к осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- изучение правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- изучение всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- изучение требований по использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерений и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

- изучение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;

проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов.

Общая трудоемкость производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составляет 3 зач. ед. (108 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет с оценкой. В результате прохождения практики должны быть сформированы следующие компетенции:

<p>ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему нормативно-правовых актов, основные принципы правового регулирования и основы правоприменительной деятельности;</li> <li>- правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере;</li> <li>- использовать правовые знания в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>- навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.</li> </ul>
<p>ОПК-3 - Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям и порядок его проведения;</li> <li>- правила контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе;</li> <li>- правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль соответствия качества по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям безопасности пищевого сырья, производимой продукции и услуг;</li> <li>- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- применять инструменты контроля качества в управлении качеством ресторанной продукции;</li> <li>- работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся установленных норм качества по химической и микробиологической безопасности производимой продукции и услуг, методиками определения химических, физико-химических и микробиологических показателей качества пищевого сырья и продуктов питания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество производимой продукции и услуг;</li> <li>- методиками проведения и документального оформления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.</li> </ul>
ОПК-4 - Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, технические и технологические параметры оборудования, критерии подбора технологического оборудования для предприятий питания;</li> <li>- основы строительства и проектирования разных классов предприятий питания с учетом обеспечения требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правила техники безопасности эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания;</li> <li>- методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подбор технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- проектировать предприятия общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест предприятий общественного питания;</li> <li>- эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности;</li> <li>- выбирать методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками подбора технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- навыками проектирования и строительства предприятий общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест;</li> <li>- практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов;</li> <li>- методами защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul>
ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- типы предприятий общественного питания, источники и организацию снабжения предприятия, структуру производственных помещений предприятий питания, организация рабочих мест в производственных цехах, методы планирования работы заготовочных и доготовочных цехов, методы приемки продовольственных товаров;</li> <li>- способы организации обслуживания посетителей;</li> <li>- психологические основы работы в коллективе, основы формирования благоприятного морально-психологического климата коллектива в сфере ресторанного дела, предпочтения людей в определенных социальных слоях, способы предотвращения конфликтных ситуаций;</li> <li>- правила организации санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу производственных цехов, в том числе заготовочных и доготовочных, складской группы и процесс обслуживания посетителей на предприятиях питания;</li> <li>- использовать знания психологии в сфере организации управления коллективом и при работе с посетителями предприятий общественного питания, управлять конфликтами, возникающими в коллективе и при обслуживании посетителей; формировать благоприятный морально-психологический климат коллектива в сфере ресторанного дела.</li> <li>- осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов;</li> <li>- навыками профессионального мышления, умениями предотвращения конфликтных ситуаций, умениями анализировать психические состояния сотрудников и клиентов;</li> <li>- навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.</li> </ul>
ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p><b>Знает:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p><b>Умеет:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p><b>Владеет:</b> основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
ПК-5 - Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы расчётов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</li> <li>- методики расчета экономической эффективности работы технологического оборудования; параметры экономической эффективности внедрения инноваций в производство при бизнес-планировании на предприятиях общественного питания;</li> </ul>

<p>инноваций в производство</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, планировать внедрение инноваций в производство и оценивать их экономическую эффективность, в том числе при бизнес-планировании;</li> <li>- разрабатывать производственную программу предприятий питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</li> <li>- методами и навыками планирования и внедрения инноваций в производство и методами оценки экономической эффективности от их внедрения.</li> </ul>
<p>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила организации документооборота по производству на предприятии питания;</li> <li>- перечень нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документации, применяемой при производстве продукции общественного питания, в том числе структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт; особенности технологии разработки технической, технологической документации на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</li> <li>- пользоваться нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документацией, применяемой при производстве продукции общественного питания, (сборниками рецептур блюд и кулинарной продукции, технологическими и технико-технологическими картами), в том числе технической и технологической документацией на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами;</li> <li>- навыками использования нормативной (технических регламентов, санитарных норм и правил, стандартов и др.), технической и технологической документации (сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт) при производстве продукции общественного питания, в том числе технической и технологической документации при производстве кулинарных продуктов лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</li> <li>- навыками использования нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции общественного питания, в том числе продукции функционального питания, лечебно-профилактического и диетического питания; использования программ, облегчающих организацию документооборота по производству на предприятии питания.</li> </ul>
<p>ПК-8 - Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, установленные в нормативных документах, в том числе классификацию условий труда, характеристику вредных производственных факторов, пороговые значения параметров производственной среды, требования техники безопасности, предъявляемые к производственному оборудованию;</li> <li>- методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- основные элементы системы управления охраной труда, направленные на выявление и управление рисками в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий питания (вероятность возникновения производственного травматизма, проф. заболеваний, отравлений и т.д.);</li> <li>- методы анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные документы, устанавливающие требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала для снижения уровня рисков.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;</li> <li>- навыками снижения уровня рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> </ul>
<p>ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала);</li> <li>- требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p>

	<p>- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- обучить безопасной работе на рабочих местах в предприятиях общественного питания (проводить различные виды инструктажей, организовать обучение по программам технического минимума и организовывать обучение руководящего персонала и др.).</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>- навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (к проведению различных видов инструктажей, обучению по программе технического минимума и др.);</p> <p>- способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ПК-10 - Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <p>- ассортимент продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, с целью анализа информации по результатам продаж и товародвижения, на основе которых будут приниматься решения в области контроля процесса продаж и логистических процессов, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</p> <p>- моделирование бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, а также анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;</p> <p>- организовывать систему товародвижения и логистические процессы, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</p> <p>- взаимодействовать с отделом продаж по вопросам моделирования бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж.</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>- навыками анализа информации по результатам продаж и принятия решений в области контроля процесса продаж;</p> <p>- навыками организации системы товародвижения и логистических процессов с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</p> <p>- навыками контроля бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.</p>
<p>ПК-11 - Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p><b>Знает:</b> способы материального и нематериального стимулирования работников, в том числе мотивационные программы по стимулированию работников предприятия питания; методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников.</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать программы стимулирования работников, в том числе осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех их этапах; внедрять систему показателей эффективности работников, использовать актуальные принципы кадровой работы.</p> <p><b>Владеет:</b> методикой мониторинга и оценки результатов мотивации и стимулирования работников на всех ее этапах.</p>
<p>ПК-12 - Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p><b>Знает:</b> количественные, качественные и комбинированные критерии и методы оценки профессионального уровня персонала, в том числе критерии и методы оценки компетенций персонала и эффективности его работы.</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения персонала и оценивать профессиональный уровень персонала и эффективность его работы.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью оценивать наличие требуемых умений у членов команды и навыками осуществления взаимодействия между членами команды.</p>
<p>ПК-13 - Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p><b>Знает:</b> программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе: способы материального и нематериального стимулирования работников, методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников; должностные обязанности руководящего и производственного персонала предприятия.</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе программы материального и нематериального стимулирования работников; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками планирования и анализа программы и мероприятий, обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству; планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>
<p>ПК-14 - Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и</p>	<p><b>Знает:</b></p> <p>- основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</p> <p>- экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;</p> <p>- методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p><b>Умеет:</b></p>

<p>принимать решения по результатам контроля</p>	<p>- осуществлять бизнес-планирование, проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. <b>Владеет:</b> - навыками бизнес-планирования, проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - навыками оценки финансового состояния предприятий питания; - навыками принятия решений по результатам контроля.</p>
<p>ПК-16 - Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p><b>Знает:</b> - факторы, влияющие функционирование предприятий питания, в том числе факторы внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом, методы оценки рынка и рисков предприятия; - технологию планирования стратегии развития предприятия питания. <b>Умеет:</b> - проводить анализ множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом, - оценку рынка и рисков предприятия питания; - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов. <b>Владеет:</b> - навыками планирования стратегии предприятия, анализа множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом; - навыками оценки рынка и рисков предприятия питания; - навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</p>
<p>ПК-17 - Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p><b>Знает:</b> - специфику и последовательность осуществления оперативного планирования производства и обслуживания на предприятиях питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; ресурсо- и энергосберегающие технологии производства продукции питания; - порядок разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания. <b>Умеет:</b> - грамотно планировать технологические процессы производства готовой продукции и обслуживания на предприятиях общественного питания, организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов; - осуществлять разработку плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания. <b>Владеет:</b> - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания; - навыками разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</p>
<p>ПК-18 - Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p><b>Знает:</b> виды опасностей при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания; отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологической безопасности; средства и методы снижения воздействия вредных факторов при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания. <b>Умеет:</b> анализировать опасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. <b>Владеет:</b> навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p><b>Знает:</b> нормативно-правовую базу в области продаж продукции и услуг предприятий питания (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.). <b>Умеет:</b> организовывать продажу продукции производства и услуг предприятий питания с учетом требований нормативно-правовых документов (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.). <b>Владеет:</b> навыками организации продаж продукции и услуг предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p>
<p>ПК-20 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, в том числе мотивы поведения и способы влияния людей на ситуацию, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения. <b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения, в том числе использовать поведенческие модели, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения. <b>Владеет:</b> навыками поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, коммуникативными умениями, в том числе способами влияния на ситуацию, тактикой ведения деловой беседы, этикетом вербального общения.</p>
<p>ПК-21 - Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>	<p><b>Знает:</b> критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, виды обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания и порядок их проведения. <b>Умеет:</b> умеет разрабатывать критерии профессионального уровня персонала, составлять программы обучения работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации. <b>Владеет:</b> навыками оценки профессионального уровня персонала в соответствии с разработанными критериями, навыками разработки обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов</p>



	<p>предприятий питания, навыками проведения аттестации управленческого, производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.</p>
<p>ПК-22 - Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;</li> <li>- методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять бизнес-планирование и проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- оценивать финансовое состояние предприятия питания.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бизнес-планирования и проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;</li> <li>- навыками оценки финансового состояния предприятий питания.</li> </ul>
<p>ПК-23 - Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p><b>Знает:</b> современные методы управления трудовым коллективом; способы создания и формирования профессиональной команды предприятия питания, в том числе методы анализа кандидатов, характеристики управленческих компетенций, методы оценки компетенций, этапы проведения отбора кандидатов, условия формирования профессиональных команд, законы организации информации при деловой коммуникации.</p> <p><b>Умеет:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью формировать профессиональную команду, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
<p>ПК-27 - Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p><b>Знает:</b> основы строительства, виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания; принципы, правила и требования к проектированию предприятий питания; строительные нормы и правила; требования к размещению производственного оборудования, реконструкции и монтажу оборудования; требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья; требования к рабочим местам на предприятии питания.</p> <p><b>Умеет:</b> участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью контролировать качество предоставляемых проектными и строительными организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
<p>ПК-28 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и требования к проектированию предприятий питания;</li> <li>- строительные нормы и правила;</li> <li>- требования к размещению производственного оборудования;</li> <li>- требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья;</li> <li>- требования к рабочим местам на предприятии питания;</li> <li>- рекомендации по разработке интерьеров и экстерьеров предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;</li> <li>- составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, в том числе по разработке технико-экономического обоснования проектирования предприятия питания малого бизнеса, проведение технологических расчётов предприятия; разработку планировочных решений; подбор и расстановку оборудования; планирование рабочих мест;</li> <li>- проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией;</li> <li>- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, способностью составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</p>
<p>ПК-29 - Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы проектирования предприятий питания малого бизнеса;</li> <li>- принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением;</li> <li>- правила охраны труда и производственной санитарии;</li> <li>- требования техники безопасности при использовании технологического оборудования;</li> <li>- правила пожарной безопасности при проектировании предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам разработки технико-экономического обоснования, проведению технологических расчетов, учета требований строительных норм и правил, учета требований по охране труда и производственной санитарии, учета правил пожарной безопасности.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта на соответствие технико-экономическому обоснованию,</p>

	технологическим расчетам, требованиям строительных норм и правил, требованиям по охране труда и производственной санитарии, правилам пожарной безопасности.
ПК-30 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	<p><b>Знает:</b> источники для поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, экономику предприятия, инструменты маркетинга продукции и услуг в общественном питании, методику расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции общественного питания.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и применение новой информации в области индустрии питания и гостеприимства для развития конкретного предприятия; проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; методикой оценки текущего состояния предприятия, на основе которой проводить обоснование базовых стратегий маркетинга в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
ПК-31 - Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	<p><b>Знает:</b> инструменты и методы маркетингового планирования, а также способы планирования и создания, каналы проведения, бюджетирование и методы разработки календарно-тематических планов маркетинговых мероприятий, направленных на продвижение бренда, продукции и услуг предприятия питания; методику работы с клиентской базой предприятий общественного питания; способы формирования рекламных сообщений о продукции производства, виды рекламных акций, принципы ценообразования у конкурентов.</p> <p><b>Умеет:</b> планировать маркетинговые мероприятия, в том числе составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, анализировать их эффективность, составлять рекламные сообщения о продукции производства предприятий питания, проводить рекламные акции, использовать принципы образования, применяемые у конкурентов, анализировать работу с клиентской базой предприятия питания.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципами ценообразования у конкурентов, способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>
ПК-32 - Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	<p><b>Знает:</b> основные параметры оценки конъюнктуры рынка продовольственного сырья (соотношение спроса и предложения, сформировавшиеся, наметившиеся или изменившиеся тенденции развития рынка, уровень устойчивости или колебаний основных параметров рынка), методы анализа реализованного спроса на продукцию производства предприятия питания, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.</p> <p><b>Умеет:</b> прогнозировать конъюнктуру рынка сырья; анализировать реализованный спрос на продукцию производства; разрабатывать, проводить и оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; обеспечивать обратную связь с потребителями, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья, навыками и методами анализа реализованного спроса на продукцию производства, методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, навыками обеспечения обратной связи с потребителями.</p>
ПК-33 - Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	<p><b>Знает:</b> основные цели, задачи, принципы и методы проведения маркетинговых исследований, направленных на определение потребностей целевой аудитории рынка общественного питания, выбор поставщиков пищевого сырья и их предложений, а также определения меню предприятий общественного питания.</p> <p><b>Умеет:</b> организовывать маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; анализировать результаты маркетинговых исследований и использовать результаты при разработке предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками использования результатов маркетинговых исследований для разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.</p>

Разработчики ПП: к.т.н., доцент Т.А. Джум, к.т.н., доцент М.В. Ксенз кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

**АННОТАЦИЯ**  
**НА ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**Б2.В.02.03 (Пд) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА. ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

**Цель** практики – закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;

- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;

- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

**Основные задачи** преддипломной практики:

- использование основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;  
 - изучение требований к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- изучение требований к осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- изучение правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- изучение требований по использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- изучение требований к определению приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснованию принятых конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; правил выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;

- изучение правил расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценивание и планирование внедрения инноваций в производство;

- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;

- изучение правил анализа и оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

- изучение требований к определению целей и постановке задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализ информации по результатам продаж и принятию решений в области контроля процесса продаж, владение системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

- изучение требований к проведению мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивание финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля;

- изучение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;

- формирование навыков к измерению и составлению описания проводимых экспериментов, подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владению статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

- формирование навыков к контролю качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

- формирование навыков к осуществлению поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверке правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтению чертежей (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов);

- ознакомление с правилами ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивание результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Общая трудоемкость производственной практики «Преддипломная практика» составляет 6 зач. ед. (216 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет с оценкой. В результате прохождения практики должны быть сформированы следующие компетенции:

<p>ОК-1 - Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые ценности мировой культуры;</li> <li>- основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;</li> <li>- основные приемы определения причинно-следственных связей.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> использовать базовые культурные ценности в своем личностном и общекультурном развитии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать знаниями в области развития природы, общества и мышления в профессиональной деятельности;</li> <li>- логически мыслить, ставить цели и выбирать пути их достижения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами получения базовых ценностей мировой культуры;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и оценки закономерностей общественного развития для формирования мировоззренческой позиции;</li> <li>- культурой мышления, методами обобщения и анализа информации;</li> <li>- навыками систематизации знаний.</li> </ul>
ОК-2 - Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</li> <li>- концепции и факты Российской истории, крупных деятелей Российского государства;</li> <li>- события и процессы мировой и отечественной экономической истории;</li> <li>- общие закономерности и специфические особенности экономического развития ведущих зарубежных стран и России.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать исторические факты на основе знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества;</li> <li>- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;</li> <li>- анализировать социально-значимые проблемы и интересы;</li> <li>- анализировать исторический опыт хозяйственного развития отдельных стран, сравнивать и сопоставлять экономические события и экономические реформы прошлого и современности для формирования гражданской позиции.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа исторических событий на базе знаний закономерностей исторического развития общества для проявления гражданской позиции в жизнедеятельности и профессиональной сфере;</li> <li>- навыками целостного подхода к анализу проблем общества, навыками принятия решений с позиций гражданской ответственности;</li> <li>- навыками самостоятельного исследования экономических процессов, происходивших в прошлом и происходящих на современном этапе.</li> </ul>
ОК-3 - Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаментальные основы экономической теории;</li> <li>- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов;</li> <li>- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов национального производства;</li> <li>- сущность маркетинга как экономического процесса;</li> <li>- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;</li> <li>- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;</li> <li>- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ретроспективный анализ экономической мысли;</li> <li>- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные, использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;</li> <li>- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;</li> <li>- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;</li> <li>- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками развития экономического образа мышления;</li> <li>- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;</li> <li>- методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;</li> <li>- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;</li> <li>- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;</li> <li>- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;</li> <li>- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul>
ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему нормативно-правовых актов, основные принципы правового регулирования и основы правоприменительной деятельности;</li> <li>- правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере;</li> <li>- использовать правовые знания в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>- навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК-5 - Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском	<p><b>Знает:</b> лексическую базу и терминологию межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках на уровне, обеспечивающем эффективную профессиональную деятельность.</p>

и иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p><b>Умеет:</b> воспринимать, анализировать, передавать и обобщать информацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками аргументированного выражения своих мыслей в устной и письменной формах в межличностном и деловом общении на русском и иностранном языке для решения межличностного и межкультурного взаимодействия.</p>
ОК-6 - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p><b>Знает:</b> теорию построения команды проекта и принципы работы в коллективе, особенности управления коллективом с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, встречающихся среди членов коллектива.</p> <p><b>Умеет:</b> эффективно организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками взаимодействия с коллегами для выполнения задач в области организации профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия.</p>
ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования;</li> <li>- цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сохранять мотивацию к профессиональной деятельности, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, осмысленно и осознанно подходить к вопросам самореализации в обществе;</li> <li>- использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда;</li> <li>- методами планирования карьеры;</li> <li>- навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.</li> </ul>
ОК-8 - Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средства, методы и формы физической подготовки для организации полноценной социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- роль оптимальной двигательной активности в повышении функциональных и двигательных возможностей (тренированности) организма человека, общей и профессиональной работоспособности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительной направленностью; составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> методами поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ОК-9 - Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда;</li> <li>- требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить инструктаж по технике безопасности персонала, в том числе при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами устройства рабочих мест с учетом требований техники безопасности;</li> <li>- навыками обеспечения безопасности персонала при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul>
ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий применительно к системам и концепциям питания;</li> <li>- способы получения, хранения информации, форматы предоставления информации;</li> <li>- виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана;</li> <li>- основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров;</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- методы моделирования бизнес-процессов поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП);</li> <li>- разрабатывать основные документы систем менеджмента качества;</li> <li>- осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- способностью управлять информацией с использованием прикладных программ автоматизации деятельности ресторана и технологического проектирования;</li> <li>- способностью представлять метрологическую информацию и информацию по результатам сертификации в требуемом формате с использованием информационных технологий;</li> <li>- способностью представлять информацию в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП), с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- навыками разработки основных документов систем менеджмента качества;</li> <li>- способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</li> </ul>
<p>ОПК-2 - Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций;</li> <li>- стандартизацию и метрологический контроль технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания различного назначения в соответствии с принципами ХАССП;</li> <li>- последовательность и технологические особенности производства продукции общественного питания, в том числе с использованием различных пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций;</li> <li>- использовать методы стандартизации и метрологического контроля с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- разрабатывать предупреждающие и корректирующие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания;</li> <li>- методами стандартизации и метрологического контроля технологических процессов, связанных с производством продукции питания с целью их совершенствования;</li> <li>- навыками разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, в том числе продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками.</li> </ul>
<p>ОПК-3 - Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям и порядок его проведения;</li> <li>- правила контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе;</li> <li>- правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль соответствия качества по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям безопасности пищевого сырья, производимой продукции и услуг;</li> <li>- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- применять инструменты контроля качества в управлении качеством ресторанной продукции;</li> <li>- работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся установленных норм качества по химической и микробиологической безопасности производимой продукции и услуг, методиками определения химических, физико-химических и микробиологических</li> </ul>

	<p>показателей качества пищевого сырья и продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество производимой продукции и услуг;</li> <li>- методиками проведения и документального оформления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.</li> </ul>
<p>ОПК-4 - Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, технические и технологические параметры оборудования, критерии подбора технологического оборудования для предприятий питания;</li> <li>- основы строительства и проектирования разных классов предприятий питания с учетом обеспечения требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правила техники безопасности эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания;</li> <li>- методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подбор технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- проектировать предприятия общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест предприятий общественного питания;</li> <li>- эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности;</li> <li>- выбирать методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками подбора технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- навыками проектирования и строительства предприятий общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест;</li> <li>- практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов;</li> <li>- методами защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul>
<p>ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- типы предприятий общественного питания, источники и организацию снабжения предприятия, структуру производственных помещений предприятий питания, организация рабочих мест в производственных цехах, методы планирования работы заготовочных и доготовочных цехов, методы приемки продовольственных товаров;</li> <li>- способы организации обслуживания посетителей;</li> <li>- психологические основы работы в коллективе, основы формирования благоприятного морально-психологического климата коллектива в сфере ресторанного дела, предпочтения людей в определенных социальных слоях, способы предотвращения конфликтных ситуаций;</li> <li>- правила организации санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу производственных цехов, в том числе заготовочных и доготовочных, складской группы и процесс обслуживания посетителей на предприятиях питания;</li> <li>- использовать знания психологии в сфере организации управления коллективом и при работе с посетителями предприятий общественного питания, управлять конфликтами, возникающими в коллективе и при обслуживании посетителей; формировать благоприятный морально-психологический климат коллектива в сфере ресторанного дела.</li> <li>- осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов;</li> <li>- навыками профессионального мышления, умениями предотвращения конфликтных ситуаций, умениями анализировать психические состояния сотрудников и клиентов;</li> <li>- навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.</li> </ul>
<p>ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные химические и микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технические средства измерения этих параметров;</li> <li>- основные технические средства и правила их использования для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в процессе кулинарной обработки;</li> <li>- основные технические средства и правила их использования для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения химических и микробиологических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке.</li> <li>- использовать технические средства для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продукции питания по химическим и микробиологическим параметрам, в том числе навыками использования технических средств измерения этих параметров;</li> <li>- навыками использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов, физико-химических изменений пищевых веществ, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- навыками использования технических средств измерения для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul>
<p>ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p><b>Знает:</b> современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ, в том числе используемые для расчета технологических параметров оборудования, а также пакеты прикладных программ и программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана.</p> <p><b>Умеет:</b> управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p><b>Владеет:</b> современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области, методикой работы с пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
<p>ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные требования по технике безопасности при работе с производственным оборудованием, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, предъявляемые к предприятиям питания;</li> <li>- требования к безопасности при использовании процессов и выборе аппаратов пищевых производств;</li> <li>- методы измерения и оценивания основных параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания;</li> <li>- использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками проведения замеров и оценки результатов измерений показателей микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</li> </ul>
<p>ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии определения приоритетов в сфере производства продукции питания, способы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- способы выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul>
<p>ПК-5 - Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы расчётов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</li> <li>- методики расчета экономической эффективности работы технологического оборудования; параметры экономической эффективности внедрения инноваций в производство при бизнес-планировании на предприятиях общественного питания;</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, планировать внедрение инноваций в производство и оценивать их экономическую эффективность, в том числе при бизнес-планировании;</li> <li>- разрабатывать производственную программу предприятий питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</li> </ul>



	<p>- методами и навыками планирования и внедрения инноваций в производство и методами оценки экономической эффективности от их внедрения.</p>
<p>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила организации документооборота по производству на предприятии питания;</li> <li>- перечень нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документации, применяемой при производстве продукции общественного питания, в том числе структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт; особенности технологии разработки технической, технологической документации на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</li> <li>- пользоваться нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документацией, применяемой при производстве продукции общественного питания, (сборниками рецептур блюд и кулинарной продукции, технологическими и технико-технологическими картами), в том числе технической и технологической документацией на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами;</li> <li>- навыками использования нормативной (технических регламентов, санитарных норм и правил, стандартов и др.), технической и технологической документации (сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт) при производстве продукции общественного питания, в том числе технической и технологической документации при производстве кулинарных продуктов лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</li> <li>- навыками использования нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции общественного питания, в том числе продукции функционального питания, лечебно-профилактического и диетического питания; использования программ, облегчающих организацию документооборота по производству на предприятии питания.</li> </ul>
<p>ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы анализа и критерии оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- источники информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, в том числе применять методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- использовать технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- использовать методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методами оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- методами и навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- методами и навыками оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанных с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- способностью поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul>
<p>ПК-8 - Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, установленные в нормативных документах, в том числе классификацию условий труда, характеристику вредных производственных факторов, пороговые значения параметров производственной среды, требования техники безопасности, предъявляемые к производственному оборудованию;</li> <li>- методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- основные элементы системы управления охраной труда, направленные на выявление и управление рисками в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий питания</li> </ul>

	<p>(вероятность возникновения производственного травматизма, проф. заболеваний, отравлений и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные документы, устанавливающие требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала для снижения уровня рисков.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;</li> <li>- навыками снижения уровня рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> </ul>
<p>ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала);</li> <li>- требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- обучить безопасной работе на рабочих местах в предприятиях общественного питания (проводить различные виды инструктажей, организовать обучение по программам технического минимума и организовывать обучение руководящего персонала и др.).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (к проведению различных видов инструктажей, обучению по программе технического минимума и др.);</li> <li>- способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>
<p>ПК-10 - Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, с целью анализа информации по результатам продаж и товародвижения, на основе которых будут приниматься решения в области контроля процесса продаж и логистических процессов, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</li> <li>- моделирование бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, а также анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;</li> <li>- организовывать систему товародвижения и логистические процессы, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</li> <li>- взаимодействовать с отделом продаж по вопросам моделирования бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа информации по результатам продаж и принятия решений в области контроля процесса продаж;</li> <li>- навыками организации системы товародвижения и логистических процессов с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</li> <li>- навыками контроля бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.</li> </ul>
<p>ПК-11 - Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p><b>Знает:</b> способы материального и нематериального стимулирования работников, в том числе мотивационные программы по стимулированию работников предприятия питания; методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников.</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать программы стимулирования работников, в том числе осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех их этапах; внедрять систему показателей эффективности работников, использовать актуальные принципы кадровой работы.</p> <p><b>Владеет:</b> методикой мониторинга и оценки результатов мотивации и стимулирования работников на всех ее этапах.</p>
<p>ПК-12 - Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и</p>	<p><b>Знает:</b> количественные, качественные и комбинированные критерии и методы оценки профессионального уровня персонала, в том числе критерии и методы оценки компетенций персонала и эффективности его работы.</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения персонала и оценивать профессиональный уровень персонала и эффективность его работы.</p>

<p>коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p><b>Владеет:</b> способностью оценивать наличие требуемых умений у членов команды и навыками осуществления взаимодействия между членами команды.</p>
<p>ПК-13 - Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p><b>Знает:</b> программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе: способы материального и нематериального стимулирования работников, методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников; должностные обязанности руководящего и производственного персонала предприятия.</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе программы материального и нематериального стимулирования работников; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками планирования и анализа программ и мероприятий, обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству; планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>
<p>ПК-14 - Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;</li> <li>- методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять бизнес-планирование, проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бизнес-планирования, проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;</li> <li>- навыками оценки финансового состояния предприятий питания;</li> <li>- навыками принятия решений по результатам контроля.</li> </ul>
<p>ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.</p> <p><b>Умеет:</b> систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью критически осмыслить полученную информацию в области развития потребительского рынка и на её основе корректировать стратегию предприятия общественного питания.</p>
<p>ПК-16 - Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на функционирование предприятий питания, в том числе факторы внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом, методы оценки рынка и рисков предприятия;</li> <li>- технологию планирования стратегии развития предприятия питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом,</li> <li>- оценку рынка и рисков предприятия питания;</li> <li>- проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования стратегии предприятия, анализа множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом;</li> <li>- навыками оценки рынка и рисков предприятия питания;</li> <li>- навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</li> </ul>
<p>ПК-17 - Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику и последовательность осуществления оперативного планирования производства и обслуживания на предприятиях питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; ресурсо- и энергосберегающие технологии производства продукции питания;</li> <li>- порядок разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно планировать технологические процессы производства готовой продукции и обслуживания на предприятиях общественного питания, организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов;</li> <li>- осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- навыками разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul>
<p>ПК-18 - Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных</p>	<p><b>Знает:</b> виды опасностей при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания; отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологической безопасности; средства и методы снижения воздействия вредных факторов при возникновении чрезвычайных ситуаций на</p>

ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>объектах жизнеобеспечения предприятия питания.</p> <p><b>Умеет:</b> анализировать опасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p><b>Знает:</b> нормативно-правовую базу в области продаж продукции и услуг предприятий питания (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p><b>Умеет:</b> организовывать продажу продукции производства и услуг предприятий питания с учетом требований нормативно-правовых документов (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p><b>Владеет:</b> навыками организации продаж продукции и услуг предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p>
ПК-20 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, в том числе мотивы поведения и способы влияния людей на ситуацию, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения, в том числе использовать поведенческие модели, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, коммуникативными умениями, в том числе способами влияния на ситуацию, тактикой ведения деловой беседы, этикетом вербального общения.</p>
ПК-21 - Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	<p><b>Знает:</b> критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, виды обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания и порядок их проведения.</p> <p><b>Умеет:</b> умеет разрабатывать критерии профессионального уровня персонала, составлять программы обучения работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками оценки профессионального уровня персонала в соответствии с разработанными критериями, навыками разработки обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, навыками проведения аттестации управленческого, производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.</p>
ПК-22 - Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;</li> <li>- методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять бизнес-планирование и проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- оценивать финансовое состояние предприятия питания.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бизнес-планирования и проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;</li> <li>- навыками оценки финансового состояния предприятий питания.</li> </ul>
ПК-23 - Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<p><b>Знает:</b> современные методы управления трудовым коллективом; способы создания и формирования профессиональной команды предприятия питания, в том числе методы анализа кандидатов, характеристики управленческих компетенций, методы оценки компетенций, этапы проведения отбора кандидатов, условия формирования профессиональных команд, законы организации информации при деловой коммуникации.</p> <p><b>Умеет:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью формировать профессиональную команду, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p><b>Знает:</b> методику проведения исследования физических объектов и явлений; процедуру проведения исследования химической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования микробиологической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования продукции общественного питания; методики исследования белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов.</p> <p><b>Умеет:</b> проводить исследования физических объектов и явлений, микробиологические исследования, исследования по безопасности сырья и продукции, исследования продукции общественного питания, исследования состава и структуры белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов по заданной методике.</p> <p><b>Владеет:</b> методикой проведения исследований в области физики, химии, микробиологии, безопасности продовольственного сырья, биохимии при производстве продукции общественного питания и анализа результатов исследований.</p>

<p>ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП);</li> <li>- научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания;</li> <li>- основной опыт применения пищевых добавок и БАД при производстве продуктов питания;</li> <li>- национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека, с физиологическими системами, выполняющими функцию питания, с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований;</li> <li>- применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- анализировать опыт применения пищевых добавок и БАД;</li> <li>- определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания;</li> <li>- применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обработки научно-технической информации с целью выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.</li> </ul>
<p>ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологию измерения и описания проводимых экспериментов и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- методы обработки результатов физического, химического и микробиологического эксперимента и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск информации в области измерения и описания проводимых экспериментов;</li> <li>- проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований.</li> <li>- измерять и составлять описания проводимых физических, химических и микробиологических экспериментов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> навыками проведения и описания теоретических и экспериментальных исследований в области производства продукции общественного питания (в том числе физических, химических и микробиологических экспериментов) с использованием современных статистических методов и средств обработки экспериментальных данных.</p>
<p>ПК-27 - Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p><b>Знает:</b> основы строительства, виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания; принципы, правила и требования к проектированию предприятий питания; строительные нормы и правила; требования к размещению производственного оборудования, реконструкции и монтажу оборудования; требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья; требования к рабочим местам на предприятии питания.</p> <p><b>Умеет:</b> участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью контролировать качество предоставляемых проектными и строительными организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
<p>ПК-28 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и требования к проектированию предприятий питания;</li> <li>- строительные нормы и правила;</li> <li>- требования к размещению производственного оборудования;</li> <li>- требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья;</li> <li>- требования к рабочим местам на предприятии питания;</li> <li>- рекомендации по разработке интерьеров и экстерьеров предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;</li> <li>- составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, в том числе по разработке технико-экономического обоснования проектирования предприятия питания малого бизнеса, проведение технологических расчетов предприятия; разработку планировочных решений; подбор и расстановку оборудования; планирование рабочих мест;</li> <li>- проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией;</li> <li>- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</li> </ul>

	<p><b>Владеет:</b> способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, способностью составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</p>
<p>ПК-29 - Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы проектирования предприятий питания малого бизнеса;</li> <li>- принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением;</li> <li>- правила охраны труда и производственной санитарии;</li> <li>- требования техники безопасности при использовании технологического оборудования;</li> <li>- правила пожарной безопасности при проектировании предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам разработки технико-экономического обоснования, проведению технологических расчетов, учета требований строительных норм и правил, учета требований по охране труда и производственной санитарии, учета правил пожарной безопасности.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта на соответствие технико-экономическому обоснованию, технологическим расчетам, требованиям строительных норм и правил, требованиям по охране труда и производственной санитарии, правилам пожарной безопасности.</p>
<p>ПК-30 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b> источники для поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, экономику предприятия, инструменты маркетинга продукции и услуг в общественном питании, методику расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции общественного питания.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и применение новой информации в области индустрии питания и гостеприимства для развития конкретного предприятия; проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; методикой оценки текущего состояния предприятия, на основе которой проводить обоснование базовых стратегий маркетинга в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
<p>ПК-31 - Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p><b>Знает:</b> инструменты и методы маркетингового планирования, а также способы планирования и создания, каналы проведения, бюджетирование и методы разработки календарно-тематических планов маркетинговых мероприятий, направленных на продвижение бренда, продукции и услуг предприятия питания; методику работы с клиентской базой предприятий общественного питания; способы формирования рекламных сообщений о продукции производства, виды рекламных акций, принципы ценообразования у конкурентов.</p> <p><b>Умеет:</b> планировать маркетинговые мероприятия, в том числе составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, анализировать их эффективность, составлять рекламные сообщения о продукции производства предприятий питания, проводить рекламные акции, использовать принципы ценообразования, применяемые у конкурентов, анализировать работу с клиентской базой предприятия питания.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципами ценообразования у конкурентов, способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>
<p>ПК-32 - Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p><b>Знает:</b> основные параметры оценки конъюнктуры рынка продовольственного сырья (соотношение спроса и предложения, сформировавшиеся или изменившиеся тенденции развития рынка, уровень устойчивости или колебаний основных параметров рынка), методы анализа реализованного спроса на продукцию производства предприятия питания, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.</p> <p><b>Умеет:</b> прогнозировать конъюнктуру рынка сырья; анализировать реализованный спрос на продукцию производства; разрабатывать, проводить и оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; обеспечивать обратную связь с потребителями, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья, навыками и методами анализа реализованного спроса на продукцию производства, методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, навыками обеспечения обратной связи с потребителями.</p>
<p>ПК-33 - Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p><b>Знает:</b> основные цели, задачи, принципы и методы проведения маркетинговых исследований, направленных на определение потребностей целевой аудитории рынка общественного питания, выбор поставщиков пищевого сырья и их предложений, а также определения меню предприятий общественного питания.</p> <p><b>Умеет:</b> организовывать маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; анализировать результаты маркетинговых исследований и использовать результаты при разработке предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками использования результатов маркетинговых исследований для разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.</p>

Разработчики ИП: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

**АННОТАЦИЯ**  
**НА ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**Б3.Б.01 «ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К**  
**ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений студента при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела должен решать следующие профессиональные **задачи**:

а) производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

б) организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

- операционное планирование на предприятии;

- организация документооборота по производству;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка, лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
- в) научно-исследовательская деятельность:
  - проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
  - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
  - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
  - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
  - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
  - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- г) проектная деятельность:
  - оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
  - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
  - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
  - чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
  - осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
  - использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.
- д) маркетинговая деятельность:
  - формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
  - выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
  - участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
  - участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
  - выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
  - подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Общая трудоемкость защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты составляет 9 зач. ед. (324 часов). В результате должны быть сформированы следующие компетенции:

<p>ОК-1 - Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые ценности мировой культуры;</li> <li>- основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;</li> <li>- основные приемы определения причинно-следственных связей.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> использовать базовые культурные ценности в своем личностном и общекультурном развитии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать знаниями в области развития природы, общества и мышления в профессиональной деятельности;</li> <li>- логически мыслить, ставить цели и выбирать пути их достижения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами получения базовых ценностей мировой культуры;</li> <li>- навыками анализа и оценки закономерностей общественного развития для формирования мировоззренческой позиции;</li> <li>- культурой мышления, методами обобщения и анализа информации;</li> <li>- навыками систематизации знаний.</li> </ul>
<p>ОК-2 - Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</li> <li>- концепции и факты Российской истории, крупных деятелей Российского государства;</li> <li>- события и процессы мировой и отечественной экономической истории;</li> <li>- общие закономерности и специфические особенности экономического развития ведущих</li> </ul>



	<p>зарубежных стран и России.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать исторические факты на основе знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества;</li> <li>- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;</li> <li>- анализировать социально-значимые проблемы и интересы;</li> <li>- анализировать исторический опыт хозяйственного развития отдельных стран, сравнивать и сопоставлять экономические события и экономические реформы прошлого и современности для формирования гражданской позиции.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа исторических событий на базе знаний закономерностей исторического развития общества для проявления гражданской позиции в жизнедеятельности и профессиональной сфере;</li> <li>- навыками целостного подхода к анализу проблем общества, навыками принятия решений с позиций гражданской ответственности;</li> <li>- навыками самостоятельного исследования экономических процессов, происходивших в прошлом и происходящих на современном этапе.</li> </ul>
<p>ОК-3 - Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаментальные основы экономической теории;</li> <li>- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов;</li> <li>- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов национального производства;</li> <li>- сущность маркетинга как экономического процесса;</li> <li>- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;</li> <li>- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;</li> <li>- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ретроспективный анализ экономической мысли;</li> <li>- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные, использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;</li> <li>- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;</li> <li>- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;</li> <li>- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками развития экономического образа мышления;</li> <li>- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;</li> <li>- методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;</li> <li>- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;</li> <li>- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;</li> <li>- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;</li> <li>- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul>
<p>ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему нормативно-правовых актов, основные принципы правового регулирования и основы правоприменительной деятельности;</li> <li>- правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере;</li> <li>- использовать правовые знания в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>- навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.</li> </ul>
<p>ОК-5 - Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p><b>Знает:</b> лексическую базу и терминологию межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках на уровне, обеспечивающем эффективную профессиональную деятельность.</p> <p><b>Умеет:</b> воспринимать, анализировать, передавать и обобщать информацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками аргументированного выражения своих мыслей в устной и письменной формах в межличностном и деловом общении на русском и иностранном языке для решения межличностного и межкультурного взаимодействия.</p>
<p>ОК-6 - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные</p>	<p><b>Знает:</b> теорию построения команды проекта и принципы работы в коллективе, особенности управления коллективом с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, встречающихся среди членов коллектива.</p> <p><b>Умеет:</b> эффективно организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-</p>

и культурные различия	<p>культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками взаимодействия с коллегами для выполнения задач в области организации профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия.</p>
ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования;</li> <li>- цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сохранять мотивацию к профессиональной деятельности, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, осмысленно и осознанно подходить к вопросам самореализации в обществе;</li> <li>- использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда;</li> <li>- методами планирования карьеры;</li> <li>- навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.</li> </ul>
ОК-8 - Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средства, методы и формы физической подготовки для организации полноценной социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- роль оптимальной двигательной активности в повышении функциональных и двигательных возможностей (тренированности) организма человека, общей и профессиональной работоспособности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительной направленностью; составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> методами поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ОК-9 - Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда;</li> <li>- требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить инструктаж по технике безопасности персонала, в том числе при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами устройства рабочих мест с учетом требований техники безопасности;</li> <li>- навыками обеспечения безопасности персонала при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul>
ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий применительно к системам и концепциям питания;</li> <li>- способы получения, хранения информации, форматы предоставления информации;</li> <li>- виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана;</li> <li>- основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров;</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- методы моделирования бизнес-процессов поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП);</li> <li>- разрабатывать основные документы систем менеджмента качества;</li> <li>- осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- способностью управлять информацией с использованием прикладных программ автоматизации деятельности ресторана и технологического проектирования;</li> <li>- способностью представлять метрологическую информацию и информацию по результатам сертификации в требуемом формате с использованием информационных технологий;</li> <li>- способностью представлять информацию в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов HACCP), с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- навыками разработки основных документов систем менеджмента качества;</li> <li>- способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</li> </ul>
<p>ОПК-2 - Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций;</li> <li>- стандартизацию и метрологический контроль технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания различного назначения в соответствии с принципами HACCP;</li> <li>- последовательность и технологические особенности производства продукции общественного питания, в том числе с использованием различных пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций;</li> <li>- использовать методы стандартизации и метрологического контроля с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- разрабатывать предупреждающие и корректирующие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания;</li> <li>- методами стандартизации и метрологического контроля технологических процессов, связанных с производством продукции питания с целью их совершенствования;</li> <li>- навыками разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, в том числе продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками.</li> </ul>
<p>ОПК-3 - Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям и порядок его проведения;</li> <li>- правила контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе;</li> <li>- правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль соответствия качества по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям безопасности пищевого сырья, производимой продукции и услуг;</li> <li>- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- применять инструменты контроля качества в управлении качеством ресторанной продукции;</li> <li>- работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся установленных норм качества по химической и микробиологической безопасности производимой продукции и услуг, методиками определения химических, физико-химических и микробиологических показателей качества пищевого сырья и продуктов питания;</li> <li>- навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество производимой продукции и услуг;</li> <li>- методиками проведения и документального оформления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.</li> </ul>
<p>ОПК-4 - Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, технические и технологические параметры оборудования, критерии подбора технологического оборудования для предприятий питания;</li> </ul>

<p>требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы строительства и проектирования разных классов предприятий питания с учетом обеспечения требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правила техники безопасности эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания;</li> <li>- методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подбор технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- проектировать предприятия общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест предприятий общественного питания;</li> <li>- эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности;</li> <li>- выбирать методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками подбора технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- навыками проектирования и строительства предприятий общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест;</li> <li>- практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов;</li> <li>- методами защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul>
<p>ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- типы предприятий общественного питания, источники и организацию снабжения предприятия, структуру производственных помещений предприятий питания, организация рабочих мест в производственных цехах, методы планирования работы заготовочных и доготовочных цехов, методы приемки продовольственных товаров;</li> <li>- способы организации обслуживания посетителей;</li> <li>- психологические основы работы в коллективе, основы формирования благоприятного морально-психологического климата коллектива в сфере ресторанного дела, предпочтения людей в определенных социальных слоях, способы предотвращения конфликтных ситуаций;</li> <li>- правила организации санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу производственных цехов, в том числе заготовочных и доготовочных, складской группы и процесс обслуживания посетителей на предприятиях питания;</li> <li>- использовать знания психологии в сфере организации управления коллективом и при работе с посетителями предприятий общественного питания, управлять конфликтами, возникающими в коллективе и при обслуживании посетителей; формировать благоприятный морально-психологический климат коллектива в сфере ресторанного дела.</li> <li>- осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов;</li> <li>- навыками профессионального мышления, умениями предотвращения конфликтных ситуаций, умениями анализировать психические состояния сотрудников и клиентов;</li> <li>- навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.</li> </ul>
<p>ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные химические и микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технические средства измерения этих параметров;</li> <li>- основные технические средства и правила их использования для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в процессе кулинарной обработки;</li> <li>- основные технические средства и правила их использования для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения химических и микробиологических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке.</li> <li>- использовать технические средства для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продукции питания по химическим и микробиологическим параметрам, в том числе навыками использования технических средств измерения этих параметров;</li> <li>- навыками использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов, физико-химических изменений пищевых веществ, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- навыками использования технических средств измерения для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul>
<p>ПК-2 - Владением современными</p>	<p><b>Знает:</b> современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные</p>

<p>информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ, в том числе используемые для расчета технологических параметров оборудования, а также пакеты прикладных программ и программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана.  <b>Умеет:</b> управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.  <b>Владеет:</b> современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области, методикой работы с пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
<p>ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p><b>Знает:</b>  - основные требования по технике безопасности при работе с производственным оборудованием, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, предъявляемые к предприятиям питания;  - требования к безопасности при использовании процессов и выборе аппаратов пищевых производств;  - методы измерения и оценивания основных параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.  <b>Умеет:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;  - оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания;  - использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.  <b>Владеет:</b>  - основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания;  - навыками проведения замеров и оценки результатов измерений показателей микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>
<p>ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><b>Знает:</b>  - критерии определения приоритетов в сфере производства продукции питания, способы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;  - способы выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения.  <b>Умеет:</b>  - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;  - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.  <b>Владеет:</b>  - навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;  - способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
<p>ПК-5 - Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p><b>Знает:</b>  - способы расчётов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;  - методики расчета экономической эффективности работы технологического оборудования; параметры экономической эффективности внедрения инноваций в производство при бизнес-планировании на предприятиях общественного питания;  <b>Умеет:</b>  - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, планировать внедрение инноваций в производство и оценивать их экономическую эффективность, в том числе при бизнес-планировании;  - разрабатывать производственную программу предприятий питания;  - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.  <b>Владеет:</b>  - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;  - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;  - методами и навыками планирования и внедрения инноваций в производство и методами оценки экономической эффективности от их внедрения.</p>
<p>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства</p>	<p><b>Знает:</b>  - правила организации документооборота по производству на предприятии питания;  - перечень нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документации, применяемой при производстве продукции общественного питания, в том числе структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт; особенности технологии разработки технической, технологической документации на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</p>

<p>продукции питания</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</li> <li>- пользоваться нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документацией, применяемой при производстве продукции общественного питания, (сборниками рецептов блюд и кулинарной продукции, технологическими и технико-технологическими картами), в том числе технической и технологической документацией на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами;</li> <li>- навыками использования нормативной (технических регламентов, санитарных норм и правил, стандартов и др.), технической и технологической документации (сборников рецептов блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт) при производстве продукции общественного питания, в том числе технической и технологической документации при производстве кулинарных продуктов лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</li> <li>- навыками использования нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции общественного питания, в том числе продукции функционального питания, лечебно-профилактического и диетического питания; использования программ, облегчающих организацию документооборота по производству на предприятии питания.</li> </ul>
<p>ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы анализа и критерии оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- источники информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, в том числе применять методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- использовать технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- использовать методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методами оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- методами и навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- методами и навыками оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанных с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- способностью поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul>
<p>ПК-8 - Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, установленные в нормативных документах, в том числе классификацию условий труда, характеристику вредных производственных факторов, пороговые значения параметров производственной среды, требования техники безопасности, предъявляемые к производственному оборудованию;</li> <li>- методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- основные элементы системы управления охраной труда, направленные на выявление и управление рисками в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий питания (вероятность возникновения производственного травматизма, проф. заболеваний, отравлений и т.д.);</li> <li>- методы анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные документы, устанавливающие требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области</li> </ul>

	<p>безопасности труда и здоровья персонала для снижения уровня рисков.</p> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;</li> <li>- навыками снижения уровня рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> </ul>
<p>ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала);</li> <li>- требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- обучить безопасной работе на рабочих местах в предприятиях общественного питания (проводить различные виды инструктажей, организовать обучение по программам технического минимума и организовывать обучение руководящего персонала и др.).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (к проведению различных видов инструктажей, обучению по программе технического минимума и др.);</li> <li>- способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>
<p>ПК-10 - Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, с целью анализа информации по результатам продаж и товародвижения, на основе которых будут приниматься решения в области контроля процесса продаж и логистических процессов, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</li> <li>- моделирование бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, а также анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;</li> <li>- организовывать систему товародвижения и логистические процессы, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</li> <li>- взаимодействовать с отделом продаж по вопросам моделирования бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа информации по результатам продаж и принятия решений в области контроля процесса продаж;</li> <li>- навыками организации системы товародвижения и логистических процессов с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</li> <li>- навыками контроля бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.</li> </ul>
<p>ПК-11 - Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p><b>Знает:</b> способы материального и нематериального стимулирования работников, в том числе мотивационные программы по стимулированию работников предприятия питания; методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников.</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать программы стимулирования работников, в том числе осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех их этапах; внедрять систему показателей эффективности работников, использовать актуальные принципы кадровой работы.</p> <p><b>Владеет:</b> методикой мониторинга и оценки результатов мотивации и стимулирования работников на всех ее этапах.</p>
<p>ПК-12 - Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p><b>Знает:</b> количественные, качественные и комбинированные критерии и методы оценки профессионального уровня персонала, в том числе критерии и методы оценки компетенций персонала и эффективности его работы.</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения персонала и оценивать профессиональный уровень персонала и эффективность его работы.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью оценивать наличие требуемых умений у членов команды и навыками осуществления взаимодействия между членами команды.</p>
<p>ПК-13 - Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки</p>	<p><b>Знает:</b> программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе: способы материального и нематериального стимулирования работников, методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников; должностные</p>

<p>лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>обязанности руководящего и производственного персонала предприятия.  <b>Умеет:</b> разрабатывать программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе программы материального и нематериального стимулирования работников; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.  <b>Владеет:</b> навыками планирования и анализа программ и мероприятий, обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству; планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>
<p>ПК-14 - Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p><b>Знает:</b>  - основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;  - экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;  - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.  <b>Умеет:</b>  - осуществлять бизнес-планирование, проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;  - оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.  <b>Владеет:</b>  - навыками бизнес-планирования, проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;  - навыками оценки финансового состояния предприятий питания;  - навыками принятия решений по результатам контроля.</p>
<p>ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.  <b>Умеет:</b> систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.  <b>Владеет:</b> способностью критически осмыслить полученную информацию в области развития потребительского рынка и на её основе корректировать стратегию предприятия общественного питания.</p>
<p>ПК-16 - Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p><b>Знает:</b>  - факторы, влияющие функционирование предприятий питания, в том числе факторы внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом, методы оценки рынка и рисков предприятия;  - технологию планирования стратегии развития предприятия питания.  <b>Умеет:</b>  - проводить анализ множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом,  - оценку рынка и рисков предприятия питания;  - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.  <b>Владеет:</b>  - навыками планирования стратегии предприятия, анализа множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом;  - навыками оценки рынка и рисков предприятия питания;  - навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</p>
<p>ПК-17 - Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p><b>Знает:</b>  - специфику и последовательность осуществления оперативного планирования производства и обслуживания на предприятиях питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; ресурсо- и энергосберегающие технологии производства продукции питания;  - порядок разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.  <b>Умеет:</b>  - грамотно планировать технологические процессы производства готовой продукции и обслуживания на предприятиях общественного питания, организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов;  - осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.  <b>Владеет:</b>  - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания;  - навыками разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</p>
<p>ПК-18 - Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p><b>Знает:</b> виды опасностей при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания; отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологической безопасности; средства и методы снижения воздействия вредных факторов при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания.  <b>Умеет:</b> анализировать опасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.  <b>Владеет:</b> навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p><b>Знает:</b> нормативно-правовую базу в области продаж продукции и услуг предприятия питания (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).  <b>Умеет:</b> организовывать продажу продукции производства и услуг предприятий питания с учетом требований нормативно-правовых документов (законы и подзаконные акты, технические</p>



	<p>регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p><b>Владеет:</b> навыками организации продаж продукции и услуг предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p>
ПК-20 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, в том числе мотивы поведения и способы влияния людей на ситуацию, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения, в том числе использовать поведенческие модели, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, коммуникативными умениями, в том числе способами влияния на ситуацию, тактикой ведения деловой беседы, этикетом вербального общения.</p>
ПК-21 - Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	<p><b>Знает:</b> критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, виды обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания и порядок их проведения.</p> <p><b>Умеет:</b> умеет разрабатывать критерии профессионального уровня персонала, составлять программы обучения работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками оценки профессионального уровня персонала в соответствии с разработанными критериями, навыками разработки обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, навыками проведения аттестации управленческого, производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.</p>
ПК-22 - Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;</li> <li>- методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять бизнес-планирование и проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- оценивать финансовое состояние предприятия питания.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бизнес-планирования и проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;</li> <li>- навыками оценки финансового состояния предприятий питания.</li> </ul>
ПК-23 - Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<p><b>Знает:</b> современные методы управления трудовым коллективом; способы создания и формирования профессиональной команды предприятия питания, в том числе методы анализа кандидатов, характеристики управленческих компетенций, методы оценки компетенций, этапы проведения отбора кандидатов, условия формирования профессиональных команд, законы организации информации при деловой коммуникации.</p> <p><b>Умеет:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью формировать профессиональную команду, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p><b>Знает:</b> методику проведения исследования физических объектов и явлений; процедуру проведения исследования химической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования микробиологической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования продукции общественного питания; методики исследования белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов.</p> <p><b>Умеет:</b> проводить исследования физических объектов и явлений, микробиологические исследования, исследования по безопасности сырья и продукции, исследования продукции общественного питания, исследования состава и структуры белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов по заданной методике.</p> <p><b>Владеет:</b> методикой проведения исследований в области физики, химии, микробиологии, безопасности продовольственного сырья, биохимии при производстве продукции общественного питания и анализа результатов исследований.</p>
ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП);</li> <li>- научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания;</li> <li>- основной опыт применения пищевых добавок и БАД при производстве продуктов питания;</li> <li>- национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека, с</li> </ul>

	<p>физиологическими системами, выполняющими функцию питания, с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований;</li> <li>- применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- анализировать опыт применения пищевых добавок и БАД;</li> <li>- определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания;</li> <li>- применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обработки научно-технической информации с целью выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.</li> </ul>
<p>ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологию измерения и описания проводимых экспериментов и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- методы обработки результатов физического, химического и микробиологического эксперимента и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- статические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск информации в области измерения и описания проводимых экспериментов;</li> <li>- проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований.</li> <li>- измерять и составлять описания проводимых физических, химических и микробиологических экспериментов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> навыками проведения и описания теоретических и экспериментальных исследований в области производства продукции общественного питания (в том числе физических, химических и микробиологических экспериментов) с использованием современных статических методов и средств обработки экспериментальных данных.</p>
<p>ПК-27 - Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p><b>Знает:</b> основы строительства, виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания; принципы, правила и требования к проектированию предприятий питания; строительные нормы и правила; требования к размещению производственного оборудования, реконструкции и монтажу оборудования; требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья; требования к рабочим местам на предприятии питания.</p> <p><b>Умеет:</b> участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью контролировать качество предоставляемых проектными и строительными организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
<p>ПК-28 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и требования к проектированию предприятий питания;</li> <li>- строительные нормы и правила;</li> <li>- требования к размещению производственного оборудования;</li> <li>- требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья;</li> <li>- требования к рабочим местам на предприятии питания;</li> <li>- рекомендации по разработке интерьеров и экстерьеров предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;</li> <li>- составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, в том числе по разработке технико-экономического обоснования проектирования предприятия питания малого бизнеса, проведение технологических расчетов предприятия; разработку планировочных решений; подбор и расстановку оборудования; планирование рабочих мест;</li> <li>- проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией;</li> <li>- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, способностью составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</p>
<p>ПК-29 - Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы проектирования предприятий питания малого бизнеса;</li> <li>- принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением;</li> <li>- правила охраны труда и производственной санитарии;</li> </ul>

<p>проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>- требования техники безопасности при использовании технологического оборудования; - правила пожарной безопасности при проектировании предприятий питания. <b>Умеет:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам разработки технико-экономического обоснования, проведению технологических расчетов, учета требований строительных норм и правил, учета требований по охране труда и производственной санитарии, учета правил пожарной безопасности. <b>Владеет:</b> навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта на соответствие технико-экономическому обоснованию, технологическим расчетам, требованиям строительных норм и правил, требованиям по охране труда и производственной санитарии, правилам пожарной безопасности.</p>
<p>ПК-30 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b> источники для поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, экономику предприятия, инструменты маркетинга продукции и услуг в общественном питании, методику расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции общественного питания. <b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и применение новой информации в области индустрии питания и гостеприимства для развития конкретного предприятия; проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания. <b>Владеет:</b> навыками поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; методикой оценки текущего состояния предприятия, на основе которой проводить обоснование базовых стратегий маркетинга в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
<p>ПК-31 - Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p><b>Знает:</b> инструменты и методы маркетингового планирования, а также способы планирования и создания, каналы проведения, бюджетирование и методы разработки календарно-тематических планов маркетинговых мероприятий, направленных на продвижение бренда, продукции и услуг предприятия питания; методику работы с клиентской базой предприятий общественного питания; способы формирования рекламных сообщений о продукции производства, виды рекламных акций, принципы ценообразования у конкурентов. <b>Умеет:</b> планировать маркетинговые мероприятия, в том числе составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, анализировать их эффективность, составлять рекламные сообщения о продукции производства предприятий питания, проводить рекламные акции, использовать принципы образования, применяемые у конкурентов, анализировать работу с клиентской базой предприятия питания. <b>Владеет:</b> способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципами ценообразования у конкурентов, способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>
<p>ПК-32 - Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p><b>Знает:</b> основные параметры оценки конъюнктуры рынка продовольственного сырья (соотношение спроса и предложения, сформировавшиеся, наметившиеся или изменившиеся тенденции развития рынка, уровень устойчивости или колебаний основных параметров рынка), методы анализа реализованного спроса на продукцию производства предприятия питания, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок. <b>Умеет:</b> прогнозировать конъюнктуру рынка сырья; анализировать реализованный спрос на продукцию производства; разрабатывать, проводить и оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; обеспечивать обратную связь с потребителями, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке. <b>Владеет:</b> навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья, навыками и методами анализа реализованного спроса на продукцию производства, методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, навыками обеспечения обратной связи с потребителями.</p>
<p>ПК-33 - Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p><b>Знает:</b> основные цели, задачи, принципы и методы проведения маркетинговых исследований, направленных на определение потребностей целевой аудитории рынка общественного питания, выбор поставщиков пищевого сырья и их предложений, а также определения меню предприятий общественного питания. <b>Умеет:</b> организовывать маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; анализировать результаты маркетинговых исследований и использовать результаты при разработке предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания. <b>Владеет:</b> навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками использования результатов маркетинговых исследований для разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.</p>

Разработчики программы: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
ФТД.В.01 «БИОХИМИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** дисциплины являются: формирование систематизированных знаний в области биологической химии для изучения последующих специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов; дать понимание современных представлений о химическом составе и изменении при хранении биологических комплексов, являющихся основой пищевого сырья; изучение важнейших биохимических процессов, происходящих в пищевых системах, особенностях каталитического действия ферментов, витаминов и регуляции их активности; дать понимание основ биохимических методов анализа, используемых при оценке показателей качества пищевой продукции.

**Задачи** дисциплины: изучение основных разделов современной биохимии, а именно: общие структурные, физические и химические свойства основных классов биомолекул; функции биомолекул в клетке, ферментативную кинетику; клеточный метаболизм и регуляцию биохимических процессов; механизмы действия ферментов и их роль в обменных процессах; реакции обмена веществ в тканях человека, животных и растений; основные понятия и определения в области биохимии, основные методы биохимических исследований.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов**

**Знать:** -методики исследования белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов; - принцип протекания процесса фотосинтеза и его биологическую роль; -химизм процессов дыхания и брожения, их взаимосвязь

**Уметь:** -проводить исследования состава и структуры белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов по заданной методике; -определять роль фотосинтеза в биологических и биотехнологических процессах; -рассчитывать энергетические затраты процессов брожения и дыхания.

**Владеть:** методикой анализа результатов проводимых экспериментов.

Разработчик РПД: к.т.н, доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ФТД.В.02 «АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ПОЛИТИКА»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанный дела»**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

Цель дисциплины формирование у бакалавров знаний финансовой политики государства, форм и методов ее реализации; содержания и организации финансовой деятельности государства; понятия, системы финансового права и содержания основных его институтов; основных положений действующего федерального финансового законодательства; норм, регулирующих бюджетные, налоговые, валютные отношения в области страховой, банковской деятельности, учета и контроля.

Задачами дисциплины являются:

1. Выработка системного подхода к анализу коррупции как многогранного явления современной действительности.
2. Формирование у бакалавров представлений об опасности коррупции в сфере предпринимательства и коммерческого оборота.
3. Формирование у студентов знаний об основных направлениях государственной антикоррупционной политики России.
4. Развитие у студентов потребности в противодействии коррупции, в ее неприятии как средства достижения личных или корпоративных целей.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности и антикоррупционной политики государства. <b>Уметь:</b> использовать правовые знания в области профессиональной деятельности и противодействия коррупции. <b>Владеть:</b> навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности и противодействия коррупции.
<b>ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>
<b>Знать:</b> нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания с учётом основ антикоррупционной политики государства. <b>Уметь:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания с учётом основ антикоррупционной политики государства. <b>Владеть:</b> навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания с учётом основ антикоррупционной политики государства.

Разработчик РПД: к.ю.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова И.Н. Колкарева

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ФТД.В.03 «ИНТЕРЬЕР ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**  
**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень подготовки бакалавриат**

**Целью** освоения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» является обучение студентов принципам построения и анализа художественных стилей и дизайнов предприятий общественного питания; получение навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий общественного питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

**Задачи** дисциплины:

1. Выработка представлений об основных стилях, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания.
2. Изучение основных понятий, терминов и определений в области дизайна общественного питания.
3. Изучение общих требований к проектированию, габаритам и пропорциям помещений.
4. Изучение специфики предметно-пространственной организации интерьера.999999
5. Изучение особенностей внутренней отделки и цветового решения помещений.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зач. ед. (36 часов), учебным планом предусмотрена форма контроля – зачет. В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)**

**Знать:** информацию в области проектирования предприятий питания.

**Уметь:** составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.

**Владеть:** техникой работы с чертежами (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

Разработчики ПП: к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.А. Джум