

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.07.2023 10:13:10

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Компетенции	Результаты освоения компетенций
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОК-1 - Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает: <ul style="list-style-type: none">- базовые ценности мировой культуры; Умеет: использовать базовые культурные ценности в своем личностном и общекультурном развитии; <ul style="list-style-type: none">- оперировать знаниями в области развития природы, общества и мышления в профессиональной деятельности;- логически мыслить, ставить цели и выбирать пути их достижения. Владеет: <ul style="list-style-type: none">- методами получения базовых ценностей мировой культуры;- навыками анализа и оценки закономерностей общественного развития для формирования мировоззренческой позиции;- культурой мышления, методами обобщения и анализа информации;- навыками систематизации знаний.
ОК-2 - Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает: <ul style="list-style-type: none">- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;- концепции и факты Российской истории, крупных деятелей Российского государства;- события и процессы мировой и отечественной экономической истории;- общие закономерности и специфические особенности экономического развития ведущих зарубежных стран и России. Умеет: <ul style="list-style-type: none">- анализировать исторические факты на основе знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества;- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;- анализировать социально-значимые проблемы и интересы;- анализировать исторический опыт хозяйственного развития отдельных стран, сравнивать и сопоставлять экономические события и экономические реформы прошлого и современности для формирования гражданской позиции.

	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа исторических событий на базе знаний закономерностей исторического развития общества для проявления гражданской позиции в жизнедеятельности и профессиональной сфере; - навыками целостного подхода к анализу проблем общества, навыками принятия решений с позиций гражданской ответственности; - навыками самостоятельного исследования экономических процессов, происходивших в прошлом и происходящих на современном этапе.
<p>ОК-3 - Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фундаментальные основы экономической теории; - базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов; - состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов национального производства; - сущность маркетинга как экономического процесса; - состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений; - значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом; - основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ретроспективный анализ экономической мысли; - обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные, использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности; - использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности; - определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности; - определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них; - применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками развития экономического образа мышления; - методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей; - методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

	<ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; - навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения; - основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ; - техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков; - методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.
<p>ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему нормативно-правовых актов, основные принципы правового регулирования и основы правоприменительной деятельности; - правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере; - использовать правовые знания в области профессиональной деятельности. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.
<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>Знает: лексическую базу и терминологию межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках на уровне, обеспечивающем эффективную профессиональную деятельность.</p> <p>Умеет: 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>Владеет: 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 и культурные различия</p>	<p>Знает: 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>Умеет: 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>Владеет: навыками взаимодействия с коллегами для выполнения задач в области организации профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия.</p>
<p>ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования; - цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда; - методами планирования карьеры; - навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.
<p>ОК-8 - Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства, методы и формы физической подготовки для организации полноценной социальной и профессиональной деятельности; - роль оптимальной двигательной активности в повышении функциональных и двигательных возможностей (тренированности) организма человека, общей и профессиональной работоспособности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; - проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительной направленностью; составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью. <p>Владеет: методами поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК-9 - Способностью использовать приемы</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

<p>оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания; - приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктаж по технике безопасности персонала, в том числе при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания; - использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами устройства рабочих мест с учетом требований техники безопасности; - навыками обеспечения безопасности персонала при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания; - навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
<p>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</p>	
<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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - способы получения, хранения информации, форматы предоставления информации; - виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана; - основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - 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. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности; - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП);

	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать основные документы систем менеджмента качества; - 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. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - способностью управлять информацией с использованием прикладных программ автоматизации деятельности ресторана и технологического проектирования; - способностью представлять метрологическую информацию и информацию по результатам сертификации в требуемом формате с использованием информационных технологий; - 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; - навыками разработки основных документов систем менеджмента качества; - способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<p>ОПК-2 - Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций; - стандартизацию и метрологический контроль технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания различного назначения в соответствии с принципами ХАССП; - последовательность и технологические особенности производства продукции общественного питания, в том числе с использованием различных пищевых и биологически активных добавок; - основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций; - использовать методы стандартизации и метрологического контроля с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать предупреждающие и корректирующие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических производства; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания; - методами стандартизации и метрологического контроля технологических процессов, связанных с производством продукции питания с целью их совершенствования; - навыками разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, в том числе продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками.
<p>ОПК-3 - Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям и порядок его проведения; - правила контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе; - правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль соответствия качества по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям безопасности пищевого сырья, производимой продукции и услуг; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - применять инструменты контроля качества в управлении качеством ресторанной продукции; - работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг. <p>Владеет:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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.
<p>ОПК-4 - Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, технические и технологические параметры оборудования, критерии подбора технологического оборудования для предприятий питания; - основы строительства и проектирования разных классов предприятий питания с учетом обеспечения требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; - правила техники безопасности эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания; - методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подбор технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - проектировать предприятия общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест предприятий общественного питания; - эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности; - выбирать методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов. <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками подбора технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - навыками проектирования и строительства предприятий общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест; - практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов; - методами защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.

<p>ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - способы организации обслуживания посетителей; - 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; - правила организации санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу производственных цехов, в том числе заготовочных и доготовочных, складской группы и процесс обслуживания посетителей на предприятиях питания; - 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. - осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов; - навыками профессионального мышления, умениями предотвращения конфликтных ситуаций, умениями анализировать психические состояния сотрудников и клиентов; - навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.
<p>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</p>	
<p>Производственно-технологическая деятельность</p>	
<p>ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные химические и микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технические средства измерения этих параметров; - основные технические средства и правила их использования для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в процессе кулинарной обработки;

<p>полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основные технические средства и правила их использования для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения химических и микробиологических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке. - использовать технические средства для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - навыками использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов, физико-химических изменений пищевых веществ, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - навыками использования технических средств измерения для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.
<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>Знает: 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>Умеет: 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>Владеет: 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,</p>	<p>Знает:</p>

<p>пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умеет: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ПК-5 - Способностью рассчитывать</p>	<p>Знает:</p>

<p>производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 рецептов 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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать документооборот по производству на предприятии питания; - 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. <p>Владеет:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами; - 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. - 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.
Организационно-управленческая деятельность	
<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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания; - методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - источники информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией; - источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - использовать технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания; - использовать методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации;

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - методами и навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания; - методами и навыками оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанных с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией; - способностью поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
<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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - 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.); - методы анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативные документы, устанавливающие требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - 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 для снижения уровня рисков. <p>Владеет:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - навыками снижения уровня рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
<p>ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях; - виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала); - 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. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; - 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>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; - навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; - 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.); - способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.
<p>ПК-10 - Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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>- моделирование бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - организовывать систему товародвижения и логистические процессы, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания; - 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>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа информации по результатам продаж и принятия решений в области контроля процесса продаж; - навыками организации системы товародвижения и логистических процессов с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания; - навыками контроля бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.
<p>ПК-11 - Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>Знает: 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>Умеет: 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>Владеет: 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</p>	<p>Знает: 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>Умеет: разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения персонала и оценивать профессиональный уровень персонала и эффективность его работы.</p> <p>Владеет: способностью оценивать наличие требуемых умений у членов команды и навыками осуществления взаимодействия между членами команды.</p>

команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	
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>Знает: 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 руководителя и производственного персонала предприятия.</p> <p>Умеет: 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>Владеет: 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>
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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой	Знает: основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.

<p>информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Умеет: систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.</p> <p>Владеет: 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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ПК-18 - Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знает: 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.</p> <p>Умеет: анализировать опасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеет: 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>Знает: нормативно-правовую базу в области продаж продукции и услуг предприятия питания (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p>Умеет: 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>Владеет: 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>Знает: 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>Умеет: 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>Владеет: 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</p>	<p>Знает: 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>Умеет: 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>Владеет: навыками оценки профессионального уровня персонала в соответствии с разработанными критериями, навыками разработки обучающих программ для работников складских помещений,</p>

<p>решения по результатам аттестации</p>	<p>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>
<p>ПК-22 - Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять бизнес-планирование и проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - оценивать финансовое состояние предприятия питания. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками бизнес-планирования и проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - навыками оценки финансового состояния предприятий питания.
<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>Знает: 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>Умеет: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.</p> <p>Владеет: способностью формировать профессиональную команду, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
<p>Научно-исследовательская деятельность</p>	
<p>ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Знает: 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>Умеет: 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>Владеет: 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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания; - научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП); - научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания; - основной опыт применения пищевых добавок и БАД при производстве продуктов питания; - национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира; - основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции; - 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. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований; - применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов; - анализировать опыт применения пищевых добавок и БАД; - определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира; - анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания; - применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<p>- 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.</p>
<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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию измерения и описания проводимых экспериментов и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - методы обработки результатов физического, химического и микробиологического эксперимента и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - статические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации в области измерения и описания проводимых экспериментов; - проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований. - измерять и составлять описания проводимых физических, химических и микробиологических экспериментов. <p>Владеет: 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>Проектная деятельность</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>Знает: 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>Умеет: участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Владеет: 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,</p>	<p>Знает: основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и требования к проектированию предприятий питания; - строительные нормы и правила; - требования к размещению производственного оборудования; - требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья;

<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> - требования к рабочим местам на предприятии питания; - рекомендации по разработке интерьеров и экстерьеров предприятий питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - 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; - 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>Владеет: 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>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы проектирования предприятий питания малого бизнеса; - принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением; - правила охраны труда и производственной санитарии; - требования техники безопасности при использовании технологического оборудования; - правила пожарной безопасности при проектировании предприятий питания. <p>Умеет: 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>Владеет: 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>Маркетинговая деятельность</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>Знает: 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>Умеет: 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>Владеет: 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>Знает: 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>Умеет: 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>Владеет: 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</p>	<p>Знает: 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>Умеет: 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</p>

<p>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>связь с потребителями, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке. Владеет: 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>Знает: 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. Умеет: 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. Владеет: 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>

Примечания:

*Настоящий документ «Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП» по направлению подготовки 19.03.04 **Технология продукции и организация общественного питания** направленность (профиль) программы «**Технология и организация ресторанного дела**» составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО).*

Документы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания от 28.03.2019 протокол № 8.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Компетентностная модель выпускника с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

