

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.09.2023 10:15:54  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b0e6ac5a11f0c8e3199

Приложение 1  
к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания,  
направленность (профиль) программы Технология и  
организация ресторанного бизнеса

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В. ПЛЕХАНОВА

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
(КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)**

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Дисциплина/дисциплины
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	УК-1.1. З-1. <b>Знает</b> основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода	Б1.О.05 Информационные технологии
		УК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода	Б1.О.07 Предпринимательство Б1.О.ДЭ.02.01 Методы и организация научных исследований в общественном питании
		УК-1.1. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации	Б1.О.ДЭ.02.02 Методика научной работы в индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	УК-1.2. З-1. <b>Знает</b> критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи	Б1.О.05 Информационные технологии
		УК-1.2. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи	Б1.О.07 Предпринимательство Б1.О.ДЭ.02.01 Методы и организация научных исследований в общественном питании
		УК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации	Б1.О.ДЭ.02.02 Методика научной работы в индустрии питания
		УК-1.2. У-3. <b>Умеет</b> сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

	УК-1.3. Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	УК-1.3. 3-1. <b>Знает</b> принципы, критерии, правила построения суждения и оценок	Б1.О.ДЭ.01.01 Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе Б1.О.ДЭ.01.02 Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично аргументируя свою точку зрения	
		УК-1.3. У-2. <b>Умеет</b> применять теоретические знания в решении практических задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК – 2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений	УК-2.1. 3-1. <b>Знает</b> основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений	Б1.О.07 Предпринимательство Б1.О.09 Менеджмент Б1.О.10 Правовые основы Б1.О.ДЭ.02.01 Методы и организация научных исследований в общественном питании Б1.О.ДЭ.02.02 Методика научной работы в индустрии питания Б1.В.05 Бухгалтерский учет в индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-2.1. 3-2. <b>Знает</b> методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения	
		УК-2.1. 3-3. <b>Знает</b> природу данных, необходимых для решения поставленных задач	
		УК-2.1. У-1. <b>Умеет</b> системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения	
		УК-2.1. У-2. <b>Умеет</b> критически оценивать информацию о предметной области принятия решений	
		УК-2.1. У-3. <b>Умеет</b> использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений	
		УК – 2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
	УК-2.2. 3-2. <b>Знает</b> виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими		
	УК-2.2. 3-3. <b>Знает</b> основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области		
	УК-2.2. У-1. <b>Умеет</b> проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений		

		УК-2.2. У-2. <b>Умеет</b> разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-2.2. У-3. <b>Умеет</b> выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций	УК-3.1. 3-1. <b>Знает</b> основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы	Б1.О.06 Психология профессионального взаимодействия и саморазвития Б1.О.ДЭ.01.01 Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе Б1.О.ДЭ.01.02 Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-3.1. 3-2. <b>Знает</b> методы оценки эффективности командной работы	
		УК-3.1. 3-3. <b>Знает</b> основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде	
		УК-3.1. У-1. <b>Умеет</b> проектировать межличностные и групповые коммуникации	
		УК-3.1. У-2. <b>Умеет</b> определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией	
		УК-3.1. У-3. <b>Умеет</b> выстраивать взаимодействие с учетом социальных особенностей членов команды	
	УК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия	УК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> теоретические основы и практические аспекты организации командной работы	Б1.О.06 Психология профессионального взаимодействия и саморазвития Б1.О.ДЭ.01.01 Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе Б1.О.ДЭ.01.02 Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания ФТД.В.01 Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> основные методы анализа группового взаимодействия	
		УК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> методы анализа командных ролей	
		УК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> проектировать и организовывать командную работу	
		УК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> определять и корректировать командные роли	
		УК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями	

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами	УК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теоретические основы и нормы устной речи, принятые в профессиональной среде	Б1.О.03 Иностранный язык Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
		УК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия		
		УК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> применять иностранный язык на уровне, необходимом и достаточном для общения в профессиональной среде		
	УК-4.2. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках	УК-4.2. 3-1. <b>Знает</b> нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде	Б1.О.03 Иностранный язык Б1.В.01 Иностранный язык профессионального общения Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
		УК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> вести деловую переписку на государственном языке РФ и/или иностранном языке		
	УК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	УК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия	Б1.О.ДЭ.01.01 Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе Б1.О.ДЭ.01.02 Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
		УК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> выстраивать монолог, вести диалог и полилог с соблюдением норм речевого этикета, аргументированно отстаивать свои позиции и идеи		
	УК-4.4. Умеет выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный (-ые)	УК-4.4. 3-1. <b>Знает</b> особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный	Б1.О.03 Иностранный язык Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
		УК-4.4. У-1. <b>Умеет</b> выполнять корректный устный и письменный перевод с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов		
	УК-5. Способен воспринимать	УК-5.1. Имеет базовые представления о	УК-5.1. 3-1. <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)

<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>		УК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте	<p>Б1.О.02 Философия Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
		УК-5.1. 3-3. <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте	
		УК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте	
		УК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте	
		УК-5.1. У-3. <b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в философском контексте	
	<p>УК-5.2. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	УК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте	<p>Б1.О.01 История (история России, всеобщая история) Б1.О.02 Философия Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
		УК-5.2. 3-2. <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте	
		УК-5.2. 3-3. <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в философском контексте	
		УК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста	
		УК-5.2. У-2. <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста	
УК-5.2. У-3. <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках философского контекста			
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы</p>	УК-6.1. 3-1. <b>Знает</b> методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем	<p>Б1.О.09 Менеджмент Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
		УК-6.1. У-1. <b>Умеет</b> эффективно организовывать и структурировать свое время	
		УК-6.1. У-2. <b>Умеет</b> критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач	
	<p>УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе</p>	УК-6.2. 3-1. <b>Знает</b> содержание и принципы самоорганизации и саморазвития	<p>Б1.О.09 Менеджмент Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
		УК-6.2. 3-2. <b>Знает</b> свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования	
		УК-6.2. 3-3. <b>Знает</b> современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной	

		деятельности	
		УК-6.2. У-1. <b>Умеет</b> планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. 3-1. <b>Знает</b> нормы здорового образа жизни, правильного питания и поведения	Б1.О.24.01 Физическая культура Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-7.1. 3-2. <b>Знает</b> нормативную базу общей физической подготовки для своего половозрастного профиля	
		УК-7.1. У-1. <b>Умеет</b> соотносить здоровьесберегающие технологии поддержания здорового образа с физиологическими особенностями своего организма	
	УК-7.2. Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности	УК-7.2. 3-1. <b>Знает</b> основы общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения	Б1.О.24.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-7.2. 3-2. <b>Знает</b> свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения физической подготовки	
		УК-7.2. У-1. <b>Умеет</b> использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения полноценной профессиональной и другой деятельности	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении	УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	УК-8.1. 3-1. <b>Знает</b> основные положения концепции устойчивого развития общества	Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.20 Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-8.1. 3-2. <b>Знает</b> основы экологии и техники безопасности	
		УК-8.1. У-1. <b>Умеет</b> обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности	
	УК-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в	УК-8.1. У-2. <b>Умеет</b> выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте	Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре
		УК-8.2. 3-1. <b>Знает</b> алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
		УК-8.2. У-1. <b>Умеет</b> действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов	

чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов		защиты и защита выпускной квалификационной работы ФТД.В.03 Основы военной подготовки
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	УК-9.1. З-1. <b>Знает</b> специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде УК-9.1. У-1. <b>Умеет</b> аргументированно объяснять ценность многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями	Б1.О.06 Психология профессионального взаимодействия и саморазвития Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	УК-9.2. Содействует успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	УК-9.2. З-1. <b>Знает</b> основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	Б1.О.06 Психология профессионального взаимодействия и саморазвития
		УК-9.2. У-1. <b>Умеет</b> идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		УК-9.2. У-2. <b>Умеет</b> создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2. У-3. <b>Умеет</b> выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями			
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	УК-10.1. З-1. <b>Знает</b> основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные)	Б1.О.12 Технологические основы развития экономики Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		УК-10.1. З-2. <b>Знает</b> принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин)	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы



		<p>УК-10.1. 3-3. <b>Знает</b> факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития</p> <p>УК-10.1. 3-4. <b>Знает</b> особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов</p> <p>УК-10.1. 3-5 <b>Знает</b> сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности</p> <p>УК-10.1. 3-6. <b>Знает</b> понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов</p> <p>УК-10.1. У-1. <b>Умеет</b> критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений</p>	
	<p>УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>УК-10.2. 3-1. <b>Знает</b> основные виды личных доходов, основные виды расходов, в том числе обязательных, принципы личного финансового планирования и ведения личного бюджета</p> <p>УК-10.2. У-1. <b>Умеет</b> оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты</p> <p>УК-10.2. У-2. <b>Умеет</b> вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты</p> <p>УК-10.2. У-3. <b>Умеет</b> решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла продукты</p>	<p>Б1.О.12 Технологические основы развития экономики</p> <p>Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными</p>	<p>УК-10.3. 3-1. <b>Знает</b> основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения</p>	<p>Б1.О.12 Технологические основы развития экономики</p> <p>Б2.О.01.01(У) Ознакомительная</p>

	финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	<p>финансового благополучия</p> <p>УК-10.3. З-2. <b>Знает</b> виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения</p> <p>УК-10.3. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать условия финансовых продуктов и положения договоров с финансовыми организациями</p> <p>УК-10.3. У-2. <b>Умеет</b> оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими</p>	<p>практика</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества	УК-11.1. З-1. <b>Знает</b> права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения	<p>Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания</p> <p>ФТД.В.02 Государственная антикоррупционная политика</p> <p>Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
		УК-11.1. У-1. <b>Умеет</b> оценивать события и ситуации, оказывающие влияние на политику и общество; выстраивать свою жизненную позицию, основанную на гражданских ценностях и социальной ответственности	
		УК-11.1. У-2. <b>Умеет</b> рефлексировать и конструктивно разрешать проблемные ситуации, связанные с нарушением гражданских прав, применением манипулятивных технологий формирования ложных и антиправовых действий	
	УК-11.2. Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.2. З-1. <b>Знает</b> базовые этические ценности и способен формировать личностную позицию по основным вопросам гражданско-этического характера	<p>Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания</p> <p>Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
		УК-11.2. У-1. <b>Умеет</b> давать правовую и этическую оценку ситуациям, связанным с коррупционным поведением	
		УК-11.2. У-2. <b>Умеет</b> оценивать социальные, правовые, этические последствия коррупционных действий	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной	ОПК-1.1. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования	ОПК-1.1. З-1. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	<p>Б1.О.05 Информационные технологии</p> <p>Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика</p> <p>Б2.О.02.02(П) Организационно-управленческая практика</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной</p>
		ОПК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.	

деятельности	информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности		квалификационной работы
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	ОПК-2.1. 3-1. <b>Знает</b> основные методы математической обработки данных в объеме, необходимом для профессиональной деятельности и результатов научного исследования.	Б1.О.11 Высшая математика Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ОПК-2.1. У-1. <b>Умеет</b> использовать математические методы при планировании технологических процессов разработки пищевой продукции и осуществления деятельности предприятия общественного питания	
	ОПК-2.2. Использует основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	ОПК-2.2. 3-1. <b>Знает</b> основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции	Б1.О.08 Физика Б1.О.13 Неорганическая химия Б1.О.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б1.О.15 Органическая химия с основами биохимии Б1.О.16 Физическая и коллоидная химия Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ОПК-2.2. У-1. <b>Умеет</b> проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического	ОПК-3.1. 3-1. <b>Знает</b> рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.	Б1.О.19 Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания Б1.О.21 Технология и организация рабочих процессов на
		ОПК-3.1. У-1. <b>Умеет</b> произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса	

задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания		предприятиях питания Б1.О.23 Процессы и аппараты пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	ОПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации. ОПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	Б1.О.19 Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> технологию производства продукции общественного питания	Б1.О.21 Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02.01(П) Технологическая практика Б2.О.02.02(П) Организационно-управленческая практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ОПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
	ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК-4.2. 3-1. <b>Знает</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	Б1.О.21 Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02.01(П) Технологическая практика Б2.О.02.02(П) Организационно-
		ОПК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование	

			управленческая практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	ОПК-5.1. 3-1. <b>Знает</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции	Б1.О.17 Микробиология Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		ОПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Б2.О.02.02(П) Организационно-управленческая практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	ОПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.	Б1.О.17 Микробиология Б1.О.18 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе
		ОПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	Б1.О.22 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02.02(П) Организационно-управленческая практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-1.1. 3-1. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	П.М2.01.02 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

пищевых продуктов	пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-2. <b>Знает</b> методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.13 Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-1.1. У-2. <b>Умеет</b> применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.1. 3-3. <b>Знает</b> требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Б1.В.18 Технология ресторанной продукции за рубежом П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.1. 3-4. <b>Знает</b> методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	П.М2.01.03 Проектирование предприятий общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-1.1. У-4 <b>Умеет</b> применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений	
	ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного	ПК-1.2. 3-1. <b>Знает</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Б1.В.16 Оборудование предприятий общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре
ПК-1.2. У-1. <b>Умеет</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства			

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.2. 3-2. <b>Знает</b> правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	П.М2.01.03 Проектирование предприятий общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. 3-1. <b>Знает</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	Б1.В.12 Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	ПК-1.3. 3-2. <b>Знает</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.16 Оборудование предприятий общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.3. У-2. <b>Умеет</b> применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных	

		пакетов прикладных программ	
		ПК-1.3. 3-3. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-1.3. У-3. <b>Умеет</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-1.3. 3-4. <b>Знает</b> требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.28 Охрана труда в отрасли общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-1.3. У-4. <b>Умеет</b> осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-1.3. 3-5. <b>Знает</b> методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-1.3. У-5. <b>Умеет</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического	ПК-1.4. 3-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями	Б1.В.18 Технология ресторанной продукции за рубежом П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания
		ПК-1.4. У-1. <b>Умеет</b> проводить расчёты нормативов	Б1.В.25 Лечебно-профилактическое питание Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная



топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.4. 3-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.22 Экономика предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.27 Бизнес-планирование деятельности предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.4. 3-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.27 Бизнес-планирование деятельности предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.27 Бизнес-планирование деятельности предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-1.5. 3-1. <b>Знает</b> правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.5. У-1. <b>Умеет</b> вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	

	пищевых продуктов	<p>ПК-1.5. 3-2. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей</p> <p>ПК-1.5. У-2 <b>Умеет</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей</p>	<p>П.М1.01.01 Физиология питания  Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа  Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-2.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля</p> <p>ПК-2.1. 3-2. <b>Знает</b> методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. 3-3. <b>Знает</b> физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Б1.В.03 Товароведение продовольственных товаров  Б1.В.07 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе  Б1.В.11 Управление качеством на предприятиях индустрии питания  Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа  Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.В.04 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов  Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа  Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной</p>

			квалификационной работы
		ПК-2.1. 3-4. <b>Знает</b> методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.20 Сенсорный анализ пищевой продукции Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-2.1. У-4. <b>Умеет</b> проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-2.1. 3-5. <b>Знает</b> методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.23 Лабораторный контроль продукции общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-2.1. У-5. <b>Умеет</b> проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям	ПК-2.2. 3-1. <b>Знает</b> назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.07 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе Б1.В.16 Оборудование предприятий общественного питания
		ПК-2.2. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-

технологической эксплуатационной документации	и	операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-2.2. 3-2. <b>Знает</b> основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.11 Управление качеством на предприятиях индустрии питания Б1.В.17 Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания
		ПК-2.2. У-2. <b>Умеет</b> анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания П.М2.01.02 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		ПК-2.3. 3-1. <b>Знает</b> методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.09 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-2.3. У-1. <b>Умеет</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-2.3. 3-2. <b>Знает</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.11 Управление качеством на предприятиях индустрии питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-2.3. У-2. <b>Умеет</b> выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья,	Б3.01 Подготовка к процедуре

		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-2.3. 3-3. <b>Знает</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания	Б1.В.12 Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-2.3. У-3. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания	
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. 3-1. <b>Знает</b> технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, используют результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания	Б1.В.08 Маркетинг продукции и услуг в общественном питании Б1.В.23 Концептуальные решения в ресторанном бизнесе Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-3.1. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания	
		ПК-3.1. 3-2. <b>Знает</b> технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.19 Менеджмент предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-3.1. У-2. <b>Умеет</b> применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-3.1. 3-3. <b>Знает</b> методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов	Б1.В.25 Лечебно-профилактическое питание Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная

		ПК-3.1. У-3. <b>Умеет</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Б1.В.19 Менеджмент предприятий питания Б1.В.22 Экономика предприятий питания
	ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом		Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Б1.В.22 Экономика предприятий питания Б1.В.08 Маркетинг продукции и услуг в общественном питании
	ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Б1.В.18 Технология ресторанной продукции за рубежом Б1.В.25 Лечебно-профилактическое питание
	ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		П.М1.01.04 Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания" П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания П.М2.01.02 Организация производства и обслуживания на

			предприятиях Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПК-3.3. 3-1. <b>Знает</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК-3.3. У-1. <b>Умеет</b> использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	Б1.В.10 Системы автоматизированного проектирования Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-3.3. 3-2. <b>Знает</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.3. У-2. <b>Умеет</b> использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Б1.В.12 Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-3.3. 3-3. <b>Знает</b> методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем		П.М2.01.03 Проектирование предприятий общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-

		автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-3.3. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Б1.В.02 Сервисная деятельность предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	Б1.В.13 Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Б1.В.15 Инновации в ресторанном бизнесе Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	Б1.В.19 Менеджмент предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-
		ПК-4.1. 3-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. 3-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество,	



		делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Б1.В.05 Бухгалтерский учет в индустрии питания Б1.В.22 Экономика предприятий питания
		ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания	Б1.В.26 Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания Б1.В.27 Бизнес-планирование деятельности предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам	Б1.В.26 Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
		ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания	Б1.В.28 Охрана труда в отрасли общественного питания
		ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

		руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. З-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	П.М2.01.02 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Б1.В.27 Бизнес-планирование деятельности предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. З-1. <b>Знает</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. З-1. <b>Знает</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Б1.В.15 Инновации в ресторанном бизнесе Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Б1.В.27 Бизнес-планирование деятельности предприятий питания
	ПК-4.2. З-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. З-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ФТД.В.02 Государственная антикоррупционная политика Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-4.2. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	ПК-4.2. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.3. Осуществляет	ПК-4.3. З-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления	ПК-4.3. З-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления	Б1.В.05 Бухгалтерский учет в

	оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания	индустрии питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	
		ПК-4.3. З-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Б1.В.22 Экономика предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. З-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Б1.В.26 Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. З-1. <b>Знает</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания	Б1.В.01 Иностранный язык профессионального общения Б1.В.06 Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания	
		ПК-5.1. З-2. <b>Знает</b> методы взаимодействия с потребителями,	Б1.В.08 Маркетинг продукции и

		партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач	услуг в общественном питании Б1.В.21 Управление электронным бизнесом в индустрии питания
		ПК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-5.1. 3-3. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	П.М1.01.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.14 Эстетика ресторанной продукции
		ПК-5.1. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-5.1. 3-4. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон	П.М1.01.03 Традиции и культура питания народов мира Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-5.1. У-4. <b>Умеет</b> осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-5.1. 3-5. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	П.М1.01.04 Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"
		ПК-5.1. 3-6. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-5.1. У-5. <b>Умеет</b> осуществлять разработку систем	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

		рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон	
ПК-5.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	ПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций		Б1.В.02 Сервисная деятельность предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	ПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-5.2. 3-2. <b>Знает</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания		Б1.В.06 Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	ПК-5.2. У-2. <b>Умеет</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы