

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.09.2023 11:43:31
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. Знает основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода	Б1.О.05 Информационные технологии
		УК-1.1. У-1. Умеет 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. Умеет 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. Знает критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи	Б1.О.05 Информационные технологии
		УК-1.2. У-1. Умеет 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. Умеет 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично аргументируя свою точку зрения	
		УК-1.3. У-2. Умеет 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. Знает 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. Знает методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения	
		УК-2.1. 3-3. Знает природу данных, необходимых для решения поставленных задач	
		УК-2.1. У-1. Умеет системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения	
		УК-2.1. У-2. Умеет критически оценивать информацию о предметной области принятия решений	
		УК-2.1. У-3. Умеет 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. Знает виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими		
	УК-2.2. 3-3. Знает основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области		
	УК-2.2. У-1. Умеет проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений		

		УК-2.2. У-2. Умеет разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-2.2. У-3. Умеет 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. Знает 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. Знает методы оценки эффективности командной работы	
		УК-3.1. 3-3. Знает основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде	
		УК-3.1. У-1. Умеет проектировать межличностные и групповые коммуникации	
		УК-3.1. У-2. Умеет определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией	
		УК-3.1. У-3. Умеет выстраивать взаимодействие с учетом социальных особенностей членов команды	
	УК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия	УК-3.2. 3-1. Знает 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. Знает основные методы анализа группового взаимодействия	
		УК-3.2. 3-3. Знает методы анализа командных ролей	
		УК-3.2. У-1. Умеет проектировать и организовывать командную работу	
		УК-3.2. У-2. Умеет определять и корректировать командные роли	
		УК-3.2. У-3. Умеет 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. Знает 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. Умеет выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия		
		УК-4.1. У-2. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Знает 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. Знает о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте	
		УК-5.1. У-1. Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте	
		УК-5.1. У-2. Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте	
		УК-5.1. У-3. Умеет 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. Знает 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. Знает причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте	
		УК-5.2. 3-3. Знает причины межкультурного разнообразия общества в философском контексте	
		УК-5.2. У-1. Умеет учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста	
		УК-5.2. У-2. Умеет учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста	
УК-5.2. У-3. Умеет 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. Знает 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. Умеет эффективно организовывать и структурировать свое время	
		УК-6.1. У-2. Умеет 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. Знает 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. Знает свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования	
		УК-6.2. 3-3. Знает современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной	

		деятельности	
		УК-6.2. У-1. Умеет 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. Знает 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. Знает нормативную базу общей физической подготовки для своего половозрастного профиля	
		УК-7.1. У-1. Умеет 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. Знает 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. Знает свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения физической подготовки	
		УК-7.2. У-1. Умеет 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. Знает 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. Знает основы экологии и техники безопасности	
		УК-8.1. У-1. Умеет 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. Умеет 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. Знает алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
		УК-8.2. У-1. Умеет 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. Знает специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде УК-9.1. У-1. Умеет 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. Знает основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	Б1.О.06 Психология профессионального взаимодействия и саморазвития
		УК-9.2. У-1. Умеет идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		УК-9.2. У-2. Умеет 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. Умеет 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. Знает 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. Знает 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. Знает 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. Знает 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 Знает сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности</p> <p>УК-10.1. 3-6. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты</p> <p>УК-10.2. У-2. Умеет вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты</p> <p>УК-10.2. У-3. Умеет 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. Знает 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. Знает виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения</p> <p>УК-10.3. У-1. Умеет 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет давать правовую и этическую оценку ситуациям, связанным с коррупционным поведением	
		УК-11.2. У-2. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации. ОПК-3.2. У-1. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает требования к качеству и безопасности кулинарной продукции	Б1.О.17 Микробиология Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		ОПК-5.1. У-1. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.1. 3-3. Знает 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. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.1. 3-4. Знает 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 Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений	
пищевых продуктов	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного	ПК-1.2. 3-1. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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 Умеет 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. Знает нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-2.1. У-1. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-3. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. У-3. Умеет пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. 3-4. Знает теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	
		ПК-4.1. У-4. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. З-1. Знает 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. Умеет 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. Умеет 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. Знает законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.2. З-2. Знает 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. Умеет осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	ПК-4.2. У-2. Умеет осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	Б1.В.05 Бухгалтерский учет в
ПК-4.3. Осуществляет	ПК-4.3. З-1. Знает бухгалтерский учет для осуществления	ПК-4.3. З-1. Знает 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. Умеет осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	
		ПК-4.3. З-2. Знает 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. Умеет осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. З-3. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Знает 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. Умеет 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. Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций	ПК-5.2. 3-1. Знает 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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-5.2. У-1. Умеет организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций	ПК-5.2. У-1. Умеет организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций	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-5.2. 3-2. Знает основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания	ПК-5.2. 3-2. Знает 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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-5.2. У-2. Умеет соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания	ПК-5.2. У-2. Умеет соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания	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