

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.09.2023 12:42:11  
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. З-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. З-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 деятельности предприятий индустрии питания 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. З-2. <b>Знает</b> методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения	
		УК-2.1. З-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. З-2. <b>Знает</b> виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими		
	УК-2.2. З-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	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		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.ДЭ.01.01 Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе
		УК-3.1. 3-2. <b>Знает</b> методы оценки эффективности командной работы	Б1.О.ДЭ.01.02 Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания
		УК-3.1. 3-3. <b>Знает</b> основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		УК-3.1. У-1. <b>Умеет</b> проектировать межличностные и групповые коммуникации	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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. Применяет методы командного взаимодействия	УК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> теоретические основы и практические аспекты организации командной работы	Б1.О.ДЭ.01.01 Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе
		УК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> основные методы анализа группового взаимодействия	Б1.О.ДЭ.01.02 Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания
		УК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> методы анализа командных ролей	ФТД.В.01 Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО
		УК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> проектировать и организовывать командную работу	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		УК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> определять и корректировать командные роли	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями	
УК-4. Способен осуществлять деловую	УК-4.1. Выбирает на государственном языке	УК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теоретические основы и нормы устной речи, принятые в профессиональной среде	Б1.О.03 Иностраный язык Б2.О.01.01(У) Ознакомительная

коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами	УК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия	практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
		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. З-1. <b>Знает</b> нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде	УК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> вести деловую переписку на государственном языке РФ и/или иностранном языке	Б1.О.03 Иностраннй язык Б1.В.01 Иностраннй язык профессионального общения Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	УК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	УК-4.3. З-1. <b>Знает</b> нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия	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	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-4.4. Умеет выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный (-ые)	УК-4.4. З-1. <b>Знает</b> особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный	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	Б1.О.03 Иностраннй язык Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий,	УК-5.1. З-1. <b>Знает</b> основы толерантности, ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер.	Б1.О.01 История России Б1.О.06 Основы российской государственности Б2.О.01.01(У) Ознакомительная	

в социально-историческом, этическом и философском контекстах	уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	УК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации (такие как многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).	практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий.	
		УК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям	
УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	УК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> способы поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Б1.О.06 Основы российской государственности Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	УК-5.3. 3-1. <b>Знает</b> историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп.	Б1.О.01 История России Б1.О.06 Основы российской государственности Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-5.3. 3-2. <b>Знает</b> этапы исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	
		УК-5.3. У-1. <b>Умеет</b> проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп.	
УК-5.4. Сознательно	УК-5.4. Сознательно	УК-5.3. У-2. <b>Умеет</b> воспринимать и разделять зрелое чувство гражданственности и патриотизма, чувствовать свою принадлежность к российской цивилизации и российскому обществу.	Б1.О.02 Философия
		УК-5.4. 3-1. <b>Знает</b> фундаментальные ценностные принципы	

	<p>выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера</p>	<p>российской цивилизации</p> <p>УК-5.4. 3-2. <b>Знает</b> цивилизационный характер российской государственности, её основные особенности, ценностные принципы и ориентиры.</p> <p>УК-5.4. 3-3. <b>Знает</b> ключевой смысл, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер.</p> <p>УК-5.4. 3-4. <b>Знает</b> особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении.</p> <p>УК-5.4. У-1. <b>Умеет</b> осознанно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию</p> <p>УК-5.4. У-2. <b>Умеет</b> аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера</p> <p>УК-5.4. У-3. <b>Умеет</b> воспринимать свое личностное развитие сквозь призму общественного блага и релевантных для человека морально-нравственных ориентиров.</p> <p>УК-5.4. У-4. <b>Умеет</b> формировать у себя способность к агрегированию и артикуляции активной гражданской и политической позиции, выработать ценностно значимый навык вовлеченности в общественную жизнь и равнодушной сопричастности (эмпатии) ключевым проблемам своего сообщества и своей Родины.</p>	<p>Б1.О.06 Основы российской государственности Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования</p>	<p>УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы</p>	<p>УК-6.1. 3-1. <b>Знает</b> методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем</p> <p>УК-6.1. У-1. <b>Умеет</b> эффективно организовывать и структурировать свое время</p> <p>УК-6.1. У-2. <b>Умеет</b> критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении</p>	<p>Б1.О.09 Менеджмент Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>

в течение всей жизни		профессиональных задач	
	УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	УК-6.2. 3-1. <b>Знает</b> содержание и принципы самоорганизации и саморазвития	Б1.О.09 Менеджмент Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и	УК-8.1. 3-1. <b>Знает</b> основные положения концепции устойчивого развития общества	Б1.О.04.01 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.20 Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре
		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-8.1. У-2. <b>Умеет</b> выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем	



жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	профессиональной сферах	месте	защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	УК-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	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	Б1.О.04.01 Безопасность жизнедеятельности Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
		УК-8.3 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной			УК-8.3. 3-1. <b>Знает</b> основные положения общевоинских уставов ВС РФ.
	УК-8.4 Ведет общевойсковой бой в составе подразделения	УК-8.3. 3-2. <b>Знает</b> организацию внутреннего порядка в подразделении.	УК-8.3. У-1. <b>Умеет</b> правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ. УК-8.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат. УК-8.3. У-3. <b>Умеет</b> применять строевые приемы на месте и в движении; навыки управления строями взвода;		
		УК-8.3. 3-3. <b>Знает</b> основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат.			
		УК-8.3. 3-4. <b>Знает</b> предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений.			
		УК-8.4. 3-1. <b>Знает</b> основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя.		Б1.О.04.02 Основы военной подготовки Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной	
		УК-8.4. У-1. <b>Умеет</b> оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия.			
		УК-8.4. У-2. <b>Умеет</b> применять навыки стрельбы из стрелкового оружия; навыки подготовки к ведению общевойскового боя			
	УК-8.5 Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения	УК-8.5. 3-1. <b>Знает</b> общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения.	УК-8.5. 3-2. <b>Знает</b> правила поведения и меры профилактики в	Б1.О.04.01 Безопасность жизнедеятельности Б3.01 Подготовка к процедуре	

		условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами.	защиты и защита выпускной
		УК-8.5. У-1. <b>Умеет</b> выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты.	
		УК-8.5. У-2. <b>Умеет</b> применять индивидуальные средства РХБ защиты	
УК-8.6 Пользуется топографическими картами		УК-8.6. 3-1. <b>Знает</b> тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке.	Б1.О.04.02 Основы военной подготовки Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной
		УК-8.6. 3-2. <b>Знает</b> назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт.	
		УК-8.6. У-1. <b>Умеет</b> читать топографические карты различной номенклатуры.	
		УК-8.6. У-2. <b>Умеет</b> применять навыки ориентирования на местности по карте и без карты.	
УК-8.7 Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах		УК-8.7. 3-1. <b>Знает</b> основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах.	Б1.О.04.01 Безопасность жизнедеятельности Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной
		УК-8.7. У-1. <b>Умеет</b> применять индивидуальные средства медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах	
УК-8.8 Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью		УК-8.8. 3-1. <b>Знает</b> тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире	Б1.О.04.02 Основы военной подготовки Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной
		УК-8.8. 3-2. <b>Знает</b> основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны	
		УК-8.8. 3-3. <b>Знает</b> основные положения Военной доктрины РФ	
		УК-8.8. 3-4. <b>Знает</b> правовое положение и порядок прохождения военной службы	
		УК-8.8. У-1. <b>Умеет</b> давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества	
		УК-8.8. У-2. <b>Умеет</b> применять положения нормативно-правовых актов	
		УК-8.8. У-3. <b>Умеет</b> применять навыки работы с нормативно-правовыми документами.	
УК-9. Способен	УК-9.1. Осознает	УК-9.1. 3-1. <b>Знает</b> специфику потребностей лиц с	Б1.О.ДЭ.01.01 Этика деловых

использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	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	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-9.2. Содействует успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	УК-9.2. 3-1. <b>Знает</b> основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями УК-9.2. У-1. <b>Умеет</b> идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность 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 УК-9.2. У-3. <b>Умеет</b> выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями	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-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. 3-1. <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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-10.1. 3-2. <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)	
		УК-10.1. 3-3. <b>Знает</b> факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и	

		<p>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 финансами, контролирует собственные экономические и</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 финансового благополучия</p> <p>УК-10.3. 3-2. <b>Знает</b> виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их</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</p>

	финансовые риски	снижения	квалификационной работы	
		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		
		УК-10.3. У-2. <b>Умеет</b> оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими		
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	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	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания ФТД.В.02 Государственная антикоррупционная политика Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы ФТД.В.02 Государственная антикоррупционная политика	
		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 проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	УК-11.2. З-1. <b>Знает</b> правовые основы и базовые этические ценности для формирования личностной позиции по отношению к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности		Б1.О.04.01 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-11.2. З-2. <b>Знает</b> правовые основы и базовые этические ценности, обеспечивающие предотвращение возникновения чрезвычайных ситуаций в результате проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения		
		УК-11.2. У-1. <b>Умеет</b> следовать базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности, оценивать социальные, правовые и этические последствия		

		экстремизма, терроризма, коррупционных действий	
		УК-11.2. У-2. <b>Умеет</b> следовать базовым этическим ценностям и применять знания законодательных норм для противодействия возникновению чрезвычайных ситуаций в результате проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-1.1. 3-1. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	Б1.О.05 Информационные технологии 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
		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.	
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	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

	методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	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	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-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	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 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-3.1. У-1. <b>Умеет</b> произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса	
	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.	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-3.2. У-1. <b>Умеет</b> разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства	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
		ОПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов	

продукции питания	питания	предприятий	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-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК-4.2. 3-1. <b>Знает</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания 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	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-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Знает методики контроля и управления качеством продукции	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 Б2.О.02.02(П) Организационно-управленческая практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ОПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	
	ОПК-5.2. Разрабатывает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов	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 Б1.О.22 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
		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	



	предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг		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 пищевых продуктов	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 пищевых продуктов	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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	
		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	П.М2.01.03 Проектирование		

		технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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 питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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 защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ПК-1.2. У-1. <b>Умеет</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
	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	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		

организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	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	
	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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	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	
		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 топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		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 Б1.В.25 Лечебно-профилактическое питание
		ПК-1.4. У-1. <b>Умеет</b> проводить расчёты нормативов 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	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. 3-2. <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
		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	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-
		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	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 пищевых продуктов	ПК-1.5. З-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			
ПК-1.5. З-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		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	
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			
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в	ПК-2.1. З-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	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-
		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	
		ПК-2.1. З-2. <b>Знает</b> методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового	

<p>целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</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>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 квалификационной работы</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>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</p>	<p>Б1.В.20 Сенсорный анализ пищевой продукции 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-2.1. 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</p>	
	<p>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</p>	<p>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</p>
	<p>ПК-2.1. У-5. <b>Умеет</b> проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции</p>	

		<p>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</p>	
	<p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>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</p> <p>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 операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. 3-2. <b>Знает</b> основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p>	<p>Б1.В.07 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе</p> <p>Б1.В.16 Оборудование предприятий общественного питания</p> <p>Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.В.11 Управление качеством на предприятиях индустрии питания</p> <p>Б1.В.17 Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания</p> <p>П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания</p> <p>П.М2.01.02 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной</p>

			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. 3-1. <b>Знает</b> методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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	Б1.В.09 Безопасность продовольственного сырья и продуктов 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. 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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-2.3. У-2. <b>Умеет</b> выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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. 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.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
		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	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции	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
		ПК-3.1. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и	



продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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
		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	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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 практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-3.1. У-3. <b>Умеет</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	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	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,	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная

<p>труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
	<p>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</p>	<p>Б1.В.18 Технология ресторанной продукции за рубежом Б1.В.25 Лечебно-профилактическое питание 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</p>
	<p>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</p>	
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
	<p>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</p>	
	<p>ПК-3.3. 3-2. <b>Знает</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных</p>	<p>Б1.В.12 Программные комплексы организационно-технологической</p>

	программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	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	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. 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	
		ПК-3.3. З-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 автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	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-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. З-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	
		ПК-4.1. З-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Б1.В.13 Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-
		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия	

		регламентам и стандартам предприятия питания	исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. 3-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	Б1.В.15 Инновации в ресторанном бизнесе Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		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	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. 3-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Б1.В.19 Менеджмент предприятий питания Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		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	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 руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия 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. 3-8. <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	ПК-4.2. 3-1. <b>Знает</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Б1.В.15 Инновации в ресторанном бизнесе
		ПК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-

	питания	деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.2. 3-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Б1.В.27 Бизнес-планирование деятельности предприятий питания
		ПК-4.2. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	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-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	ПК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания	Б1.В.05 Бухгалтерский учет в 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. 3-2. <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. 3-3. <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	
	ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная	

		диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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. 3-1. <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	Б1.В.08 Маркетинг продукции и услуг в общественном питании Б1.В.21 Управление электронным бизнесом в 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-5.1. 3-2. <b>Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач	Б1.В.08 Маркетинг продукции и услуг в общественном питании Б1.В.21 Управление электронным бизнесом в 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-5.1. У-2. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач	Б1.В.08 Маркетинг продукции и услуг в общественном питании Б1.В.21 Управление электронным бизнесом в 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-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 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-3. <b>Умеет</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания	Б1.В.08 Маркетинг продукции и услуг в общественном питании Б1.В.21 Управление электронным бизнесом в 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-5.1. 3-4. <b>Знает</b> основы организации деятельности	П.М1.01.03 Традиции и культура

		предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон	питания народов мира 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-4. <b>Умеет</b> осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	
		ПК-5.1. З-5. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон ПК-5.1. З-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	П.М1.01.04 Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального 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. У-5. <b>Умеет</b> осуществлять разработку систем 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. З-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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций	
		ПК-5.2. З-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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	