

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 12.09.2025 11:23:38
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b0b6ac5a1f10c0c3199

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. 3-1. Знает основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода	Б1.О.05 Информационные технологии Б1.О.07 Предпринимательство Б1.О.ДЭ.02.01 Методы и организация научных исследований в общественном питании 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-1.1. У-1. Умеет анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода	
		УК-1.1. У-2. Умеет осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации	
	УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	УК-1.2. 3-1. Знает критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи	Б1.О.05 Информационные технологии Б1.О.07 Предпринимательство Б1.О.ДЭ.02.01 Методы и организация научных исследований в общественном питании 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. У-1. Умеет осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи	
		УК-1.2. У-2. Умеет отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации	
		УК-1.2. У-3. Умеет сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки	

	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 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. 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. 3-1. Знает основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности	Б1.О.07 Предпринимательство Б1.О.09 Менеджмент Б1.О.ДЭ.02.01 Методы и организация научных исследований в общественном питании Б1.О.ДЭ.02.02 Методика научной работы в индустрии питания
		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	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-2.2. У-2. Умеет разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков	
		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.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.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	УК-4.1. Выбирает на государственном языке	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

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. Умеет 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. 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. З-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. З-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. З-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 межкультурное разнообразие общества	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий,	УК-5.1. З-1. Знает 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. Знает 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. Умеет демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий.	
		УК-5.1. У-2. Умеет 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. 3-1. Знает 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. Умеет 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. 3-1. Знает 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. Знает этапы исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	
		УК-5.3. У-1. Умеет проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп.	
		УК-5.3. У-2. Умеет воспринимать и разделять зрелое чувство гражданственности и патриотизма, чувствовать свою принадлежность к российской цивилизации и российскому обществу.	
	УК-5.4. Сознательно	УК-5.4. 3-1. Знает фундаментальные ценностные принципы	Б1.О.02 Философия

	выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера	российской цивилизации	Б1.О.06 Основы российской государственности Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		УК-5.4. 3-2. Знает цивилизационный характер российской государственности, её основные особенности, ценностные принципы и ориентиры.	
		УК-5.4. 3-3. Знает ключевой смысл, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер.	
		УК-5.4. 3-4. Знает 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.	
		УК-5.4. У-1. Умеет осознанно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию	
		УК-5.4. У-2. Умеет аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера	
		УК-5.4. У-3. Умеет воспринимать свое личностное развитие сквозь призму общественного блага и релевантных для человека морально-нравственных ориентиров.	
		УК-5.4. У-4. Умеет 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.	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования	УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	УК-6.1. 3-1. Знает методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем	Б1.О.09 Менеджмент Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	

в течение всей жизни	УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	профессиональных задач	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. 3-1. Знает содержание и принципы самоорганизации и саморазвития	
		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-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	УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и	УК-8.1. 3-1. Знает 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. Знает основы экологии и техники безопасности	
		УК-8.1. У-1. Умеет обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности	
		УК-8.1. У-2. Умеет 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. Знает алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Б1.О.04.01 Безопасность жизнедеятельности
		УК-8.2. У-1. Умеет действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов	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. Знает основные положения общевоинских уставов ВС РФ.	Б1.О.04.02 Основы военной подготовки
		УК-8.3. 3-2. Знает организацию внутреннего порядка в подразделении.	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной
		УК-8.3. 3-3. Знает основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат.	
		УК-8.3. 3-4. Знает предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений.	
		УК-8.3. У-1. Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ.	
		УК-8.3. У-2. Умеет осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат.	
		УК-8.3. У-3. Умеет применять строевые приемы на месте и в движении; навыки управления строями взвода;	
	УК-8.4 Ведет общевойсковой бой в составе подразделения	УК-8.4. 3-1. Знает основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя.	Б1.О.04.02 Основы военной подготовки
		УК-8.4. У-1. Умеет оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия.	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной
		УК-8.4. У-2. Умеет 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. Знает общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения.	Б1.О.04.01 Безопасность жизнедеятельности
		УК-8.5. 3-2. Знает правила поведения и меры профилактики в	Б3.01 Подготовка к процедуре

		условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами.	защиты и защита выпускной
		УК-8.5. У-1. Умеет выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты.	
		УК-8.5. У-2. Умеет применять индивидуальные средства РХБ защиты	
	УК-8.6 Пользуется топографическими картами	УК-8.6. 3-1. Знает 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. Знает назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт.	
		УК-8.6. У-1. Умеет читать топографические карты различной номенклатуры.	
		УК-8.6. У-2. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Знает основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны	
		УК-8.8. 3-3. Знает основные положения Военной доктрины РФ	
		УК-8.8. 3-4. Знает правовое положение и порядок прохождения военной службы	
		УК-8.8. У-1. Умеет давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества	
		УК-8.8. У-2. Умеет применять положения нормативно-правовых актов	
		УК-8.8. У-3. Умеет применять навыки работы с нормативно-правовыми документами.	
УК-9. Способен	УК-9.1. Осознает	УК-9.1. 3-1. Знает 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	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-9.1. У-1. Умеет аргументированно объяснять ценность многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями	
	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.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-9.2. У-1. Умеет идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность	
		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	
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-9.2. У-3. Умеет выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями	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. 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)	
		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)	
		УК-10.1. З-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	
		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	
		УК-10.1. 3-5 Знает сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности	
		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	
		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	
		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	
УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей		УК-10.2. У-1. Умеет оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты	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-10.2. У-2. Умеет вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты	
		УК-10.2. У-3. Умеет решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла продукты	
		УК-10.3. 3-1. Знает основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия	
УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и		УК-10.3. 3-2. Знает виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их	Б1.О.12 Технологические основы развития экономики Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной

	финансовые риски	снижения	квалификационной работы
		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	
		УК-10.3. У-2. Умеет 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. 3-1. Знает 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. 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 проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	УК-11.2. 3-1. Знает 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. 3-2. Знает правовые основы и базовые этические ценности, обеспечивающие предотвращение возникновения чрезвычайных ситуаций в результате проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения	
		УК-11.2. У-1. Умеет 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. 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	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

	методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	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	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. Знает рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.	Б1.О.19 Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания
		ОПК-3.1. У-1. Умеет произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса	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-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	ОПК-3.2. 3-1. Знает требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации.	Б1.О.19 Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания
		ОПК-3.2. У-1. Умеет разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий 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	ОПК-4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного	ОПК-4.1. 3-1. Знает технологию производства продукции общественного питания	Б1.О.21 Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания
		ОПК-4.1. У-1. Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика

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. Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания 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	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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. 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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	
		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	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 Умеет 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. 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 защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-1.2. У-1. Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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	
		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	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	

	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. 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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	
		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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	
		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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	
	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. 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 Б1.В.25 Лечебно-профилактическое питание 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-1. Умеет 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	
		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	
		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-
		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	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. 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	
		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	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 Умеет 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. 3-1. Знает 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. Умеет применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля	
		ПК-2.1. 3-2. Знает методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового	

	целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	изготовления и специализированных пищевых продуктов	исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	
		ПК-2.1. 3-3. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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
		ПК-2.1. У-3. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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	
		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 технологической и эксплуатационной документации	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 операций производства 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-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

	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	квалификационной работы 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. У-1. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой 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. 3-2. Знает причины, методы выявления и способы устранения брака 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. У-2. Умеет 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	
		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	
		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	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции	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
		ПК-3.1. У-1. Умеет 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. 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
		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	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		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 практика, в том числе научно-исследовательская работа
		ПК-3.1. У-3. Умеет 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. 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,	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная

	труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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 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-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	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	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	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. 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	
		ПК-3.3. 3-2. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных	Б1.В.12 Программные комплексы организационно-технологической

	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. 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	
		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 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. 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	
		ПК-4.1. 3-2. Знает специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Б1.В.13 Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана
		ПК-4.1. У-2. Умеет пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия	Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-

		регламентам и стандартам предприятия питания	исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		ПК-4.1. 3-3. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. 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 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. Знает основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	П.М2.01.02 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия	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. 3-1. Знает инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Б1.В.15 Инновации в ресторанном бизнесе
		ПК-4.2. У-1. Умеет 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. Знает 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. Умеет 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. Знает 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. Умеет осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. 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. 3-3. 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
		ПК-4.3. У-3. Умеет 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. 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. 3-2. Знает 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. Умеет организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач	
		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 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. Умеет осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания	
		ПК-5.1. 3-4. Знает 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. Умеет осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	
		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 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	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. Умеет 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. 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. 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	