

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 08.11.2024 13:37:38

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6e5b1410a8e5199

Приложение 6

к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции

и организация общественного питания,

направленность (профиль) программы: Технология и организа-  
ция 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**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**по производственной практике**

**Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-иссле-  
довательская работа**

---

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

**Направленность (профиль) программы: «Технология и организация ресторанного биз-  
неса»**

**Уровень высшего образования: Бакалавриат**

**Год начала подготовки 2024**

Краснодар – 2023 г.

Составители:

к.т.н., доцент КТРБ  
ст. преподаватель КТРБ  
(ученая степень, ученое звание, должность,)

Р.В. Брюшков  
В.Е. Лёвкина

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса  
протокол №7 от 28.02.2023 г.

.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**по производственной практике: «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»**

### ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ПРАКТИКЕ

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов (этапы практики)
<b>ПК-5</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.	<b>ПК-5.1</b> 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	<b>Подготовительный</b>
		ПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания	
		ПК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач	
		ПК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач	
		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	
		ПК-5.1. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания	
		ПК-5.1. 3-4. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон	
		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. 3-5. <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. 3-6. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон	
		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	
<b>ПК-5.2</b> Разрешает проблемные ситуации	ПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций		

	потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.	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	
		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	
<b>ПК-1</b> Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ПК-1.1</b> 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. З-1. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Производственный</b>
		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. З-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	
		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. З-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	
		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. З-4. <b>Знает</b> методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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	
	<b>ПК-1.2</b> Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии	ПК-1.2. З-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	
		ПК-1.2. У-1. <b>Умеет</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового	

	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p> <p>ПК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
	<p><b>ПК-1.3</b> Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>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</p> <p>ПК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК-1.3. 3-5. <b>Знает</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабри-</p>	

		катов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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	
	<p><b>ПК 1.4</b> 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.</p>	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	
		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	
		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	
		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	
		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	
		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	
		<p><b>ПК-1.5</b> Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	ПК-1.5. 3-1. <b>Знает</b> правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	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. 3-2. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей		
	ПК-1.5. У-2 <b>Умеет</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей		

<p><b>ПК-2</b> Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p><b>ПК-2.1</b> Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-2.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	
		<p>ПК-2.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля</p>	
		<p>ПК-2.1. 3-2. <b>Знает</b> методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		<p>ПК-2.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		<p>ПК-2.1. 3-3. <b>Знает</b> физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		<p>ПК-2.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		<p>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>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>ПК-2.1. У-5. <b>Умеет</b> проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>		
<p><b>ПК-2.2</b> Контроль технологических параметров и режимов производства про-</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>дукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</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. З-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><b>ПК-2.3</b> Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-2.3. З-1. <b>Знает</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p> <p>ПК-2.3. З-2. <b>Знает</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p> <p>ПК-2.3. З-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</p>	
<p><b>ПК-3</b> Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p><b>ПК-3.1</b> Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-3.1. З-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</p> <p>ПК-3.1. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания</p> <p>ПК-3.1. З-2. <b>Знает</b> технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p>	



		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-3.1. 3-3. <b>Знает</b> методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-3.1. У-3. <b>Умеет</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	
	<b>ПК-3.2</b> Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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	
		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	
		ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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	
		ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составление технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		<b>ПК-3.3</b> Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	ПК-3.3. 3-1. <b>Знает</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ
	ПК-3.3. У-1. <b>Умеет</b> использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций		
	ПК-3.3. 3-2. <b>Знает</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
	ПК-3.3. У-2. <b>Умеет</b> использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов		

		<p>ПК-3.3. 3-3. <b>Знает</b> методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	
<p><b>ПК-4</b> Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия.</p>	<p><b>ПК-4.1</b> Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.</p>	<p>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</p> <p>ПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания</p> <p>ПК-4.1. 3-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания</p> <p>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</p> <p>ПК-4.1. 3-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания</p> <p>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</p> <p>ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>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</p> <p>ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам</p> <p>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</p>	

		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий 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	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
	<b>ПК-4.2</b> Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ПК-4.2. 3-1. <b>Знает</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.2. 3-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.2. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	
	<b>ПК-4.3</b> 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	
		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	
		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)	
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
<b>ПК-5</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.	<b>ПК-5.1</b> 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	
		ПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания	
		ПК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач	

		<p>ПК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач</p> <p>ПК-5.1. З-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</p> <p>ПК-5.1. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания</p> <p>ПК-5.1. З-4. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	
	<p><b>ПК-5.2</b> Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.</p>	<p>ПК-5.2. З-1. <b>Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций</p> <p>ПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций</p> <p>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</p> <p>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</p>	
<p><b>ПК-1</b> Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>ПК-1.1</b> Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>ПК-1.1. З-1. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p> <p>ПК-1.1. З-2. <b>Знает</b> методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых техноло-</p>	<p><b>Аналитический</b></p>

специализированных пищевых продуктов		гических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		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
		ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.1. 3-4. <b>Знает</b> методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		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
<b>ПК-1.2</b> 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
		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
		ПК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>ПК-1.3</b> Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства про-		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
		ПК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.3. 3-2. <b>Знает</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информа-

	<p>дукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ции 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</p> <p>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</p> <p>ПК-1.3. З-3. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p> <p>ПК-1.3. З-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</p> <p>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</p> <p>ПК-1.3. З-5. <b>Знает</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>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</p>	
	<p><b>ПК 1.4</b>          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.</p>	<p>ПК-1.4. З-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</p> <p>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</p> <p>ПК-1.4. З-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе</p>	

		современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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	
		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	
	<b>ПК-1.5</b> 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. <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	
		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. 3-2. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей	
		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	
<b>ПК-1</b> Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ПК-1.1</b> 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	<b>Отчетный</b>
		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	
		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	

		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. З-4. <b>Знает</b> методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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	
	<b>ПК-1.2</b> 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. З-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	
		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. З-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	
		ПК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	<b>ПК-1.3</b> Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-1.3. З-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	
		ПК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.3. З-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	
		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	
		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	
		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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		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	
	<p><b>ПК 1.4</b>          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.</p>	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	
		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	
		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	
		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	
		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	
		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	
	<b>ПК-1.5</b> 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	
		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	
		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	

## МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

**Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.**

### Типовые задания

#### Ситуационное задание № 1

В предприятии питания – базы практики по \_\_\_\_\_ уделяется большое внимание внедрению рациональных форм разделения и кооперации труда:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- Раскройте особенности разделения и кооперации труда в предприятии питания как одного из направлений НОТ.
- Предложите блюда из натурального рубленого мяса.
- Опишите технологию приготовления, оформления, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты на одно из предложенных блюд, говядина II категории.
- Определите площадь холодильной камеры для 600 кг мяса и 500 кг птицы по данным: норма нагрузки мяса на 1 м<sup>2</sup> – 150 кг, птицы – 140 кг; коэффициент, учитывающий свободные проходы – 50 %.

#### Ситуационное задание № 2

В предприятии питания – базы практики на \_\_\_\_\_ мест обновлен ассортимент первых блюд с учетом специфики кубанской кухни:

- Охарактеризуйте специфику работы супового отделения горячего цеха данного предприятия питания.
- Охарактеризуйте функциональные обязанности заведующего производством согласно ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- Опишите сущность оперативного планирования производства.

- Предложите ассортимент супов кубанской кухни для меню данного предприятия питания.
- Опишите технологию приготовления данных блюд, требования к качеству.

### **Ситуационное задание № 3**

На ул. \_\_\_\_\_ функционирует предприятие питания – база практики (уточняется тип) на \_\_\_\_\_ мест:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- Раскройте особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания на примере данной базы практики.
- Разработайте ассортимент из мяса тушеного мелким куском.
- Опишите технологию приготовления перечисленных блюд, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- Произведите подбор по нормам оснащения торгово-технологического оборудования для нормальной работы данного предприятия. Дайте характеристику действующих норм оснащения.
- Рассчитайте продукты для приготовления 50 порций одного из блюд, если свинина обрезная.

### **Ситуационное задание № 4**

Разработайте предложения по улучшению:

- микроклимата в производственных цехах (горячем, кондитерском),
- снижению уровня шума,
- производственного травматизма и профзаболеваний.

### **Ситуационное задание № 5**

Предложите режимы труда и отдыха производственного, обслуживающего, управленческого персонала. Составьте месячный график выхода на работу персонала. Составьте дневной график выхода на работу для работников одного цеха (по заданию преподавателя). Определите формы и направления повышения квалификации персонала

#### **Типовые индивидуальные задания**

1. Анализ производства и реализации продукции на данном предприятии.
2. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.
3. Анализ ассортимента и структуры продукции.
4. Анализ положения товаров на рынках сбыта.
5. Анализ конкурентоспособности и качества продукции.
6. Анализ ритмичности работы организации.
7. Проектирование размещения торговых организаций.
8. Анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности
9. Исползования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **Примерный перечень вопросов для защиты отчета**

1. Содержание основной задачи технолога – качества готовой продукции – его основные компоненты и их характеристика.

2. Понятие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции. Виды её безопасности.
3. Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции
4. Технологические принципы производства кулинарной продукции
5. Классификация способов кулинарной обработки
6. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих механические способы обработки пищевых продуктов
7. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих гидромеханические способы обработки пищевых продуктов
8. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих массообменные способы обработки пищевых продуктов
9. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих химические, биохимические, микробиологические способы обработки пищевых продуктов
10. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих термические способы обработки пищевых продуктов
11. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих тепловые способы обработки пищевых продуктов – варку и её виды
12. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих тепловые способы обработки пищевых продуктов – жарку и её виды
13. Логистический подход к организации снабжения.
14. Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.
15. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
16. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.
17. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.
18. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
19. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
20. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
21. Процессный подход к организации производства предприятий общественного питания. Цепочка и система ценностей.
22. Правильное позиционирование и его виды как основа грамотной структуры производства на современном этапе.
23. Методика идентификации, развертывания, документирования, взаимодействия процессов организации производства предприятий общественного питания.
24. Требования для успешного производственного процесса на предприятиях общественного питания.
25. Производственный процесс в зависимости от степени технической оснащенности на предприятиях общественного питания.
26. Структура производства и условия рациональной, её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
27. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности.
28. Организация работы мясо-рыбного цеха.
29. Организация работы горячего цеха.

30. Организация работы холодного цеха.
31. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
32. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.
33. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.
34. Организация работы цеха мучных изделий.
35. Организация работы раздаточных.
36. Технология и организация рабочих процессов вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки.
37. Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: сборники рецептур и технологические карты.
38. Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: технико-технологические карты и стандарты предприятия.
39. Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции.
40. Технология и организация рабочих процессов реализации готовой продукции общественного питания. Функции, выполняемые поварами-раздатчиками.
41. Организация отпуска блюд с учетом формы обслуживания. Отпуск через официантов и анализ основных рабочих процессов, связанных с этим.
42. Влияние форм самообслуживания на выбор типа раздачи и определения численности обслуживающего персонала. Классификация раздаточного оборудования.
43. Степень автоматизации комплектации и раздачи блюд, отражающаяся на технологии и организации рабочих процессов, связанных с реализацией готовой продукции. Организация труда поваров-раздатчиков.
44. Организация труда поваров-раздатчиков.
45. Выявление ключевых факторов успеха и определение рейтинга процессов
46. Создание информационной поддержки процессов.
47. Карты процессов. Содержание процедуры управления процессом согласно международному стандарту ИСО 9001-2000.
48. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: пищевая ценность.
49. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: безопасность для человека.
50. Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, её определяющие. Цеховая и бесцеховая структура: понятия, назначение, сравнительный анализ.
51. Цехи: условия создания, классификация, взаимосвязь.
52. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.
53. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.
54. Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.
55. Производственные вспомогательные помещения: краткая характеристика. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение.
56. Основные характеристики используемые для описания предприятия общественного питания.

57. Принципы сооружения здания предприятия общественного питания.
58. Системы управления предприятиями общественного питания.
59. Система управления приватизированными (акционерными) предприятиями общественного питания.
60. Линейная структура управления предприятиями общественного питания.
61. Функциональная структура управления предприятиями общественного питания.
62. Линейно-функциональная структура управления предприятиями общественного питания.
63. Понятие организационной структурой управления (менеджмента) предприятия общественного питания.
64. Основные цели построения и использования структур управления.
65. Проектирование организационной структуры управления.
66. Принципы построения эффективной кадровой политики в предприятии общественного питания.
67. Этапы управления персоналом.
68. Планирование найма работников.
69. Методы отбора персонала.
70. Аттестация персонала предприятия общественного питания.
71. Обучение и развитие персонала.
72. Управление мотивацией персонала в ресторане.
73. Основы рационального питания.
74. Физиологические нормы потребления продуктов питания.
75. Понятие о режимах питания; роль режима питания для здоровья человека.
76. Дифференцированное питание различных групп населения.
77. Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности.
78. Системы питания – вегетарианство, сыроедение, раздельное питание, лечебное голодание и др.
79. Лечебно – профилактическое питание. Научная концепция фармаконутрициологии.
80. Роль технолога в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания в современных условиях.
81. Цель разработки технико-экономического обоснования проекта.
82. Проектирование заготовочных предприятий.
83. Особенности расчета численности работников производства и зала.
84. Показатели, определяющие производственную программу специализированных заготовочных цехов.
85. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки.
86. Механическое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
87. Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях.
88. Подъемно-транспортное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
89. Холодильное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
90. Тепловое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
91. Перечислить все виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов.
92. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности.

93. Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей.
94. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий.
95. Вспомогательное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
96. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства.
97. Способы расчета площадей помещений.
98. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов.
99. Принципы подбора оборудования.
100. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.
101. Технические помещения. Особенности проектирования.
102. Дайте характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания.
103. Служебные и бытовые помещения. Состав, технологические требования.
104. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.
105. Помещение для потребителей. Состав, технологические требования.
106. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика.
107. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.
108. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.
109. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.
110. Способы расстановки оборудования в производственных цехах.
111. Производственные помещения. Технологические требования к проектированию, оборудованию.
112. Перечислить составные части проекта.
113. Состав и технологические требования к помещениям для приема и хранения продуктов.
114. Перечислить функциональные группы помещений предприятий питания
115. Индивидуальное проектирование.
116. Общие понятия о моделировании и анализе при проектировании объектов сервиса. Состав и содержание проектов.
117. Типовое проектирование.
118. Назначение и виды проектов.
119. Принципы составления расчетного меню.
120. Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
121. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, отходах.
122. Оценка эффективности кадровой политики предприятия общественного питания.

Отчет по практике оценивается в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.



**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
<b>85 – 100 баллов</b>	<b>«зачтено»/ «отлично»</b>	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	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</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; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых про-</p>	<b>Продвину- тый</b>

				дуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
			ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; 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</p>

			<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продук-</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>ции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p>	
			<p>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</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</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; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</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; 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; 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.</p>	
			<p>ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической доку-</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства</p>	

			<p>ментации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</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; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p>	
		<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	

				<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; 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; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства; 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.</p>	
			<p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</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; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	

			<p>продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p><b>Умеет верно и в полном объеме:</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; 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>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.</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах</p>	

		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, сниже-</p>	<p>для обеспечения деятельности предприятий питания.</p> <p><b>Знает верно и в полном объеме:</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; технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей.</p> <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции</p>	
--	--	---	--	--	--



			<p>ние трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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 программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать системы автоматизированного проектирования и программного</p>	

				<p>обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций; использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами</p>	

				<p>предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов)</p>	

				предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	
		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	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; 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; основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон; законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации</p>	

				<p>деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания; организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания; осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей; осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p>	
			ПК-5.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>	
<b>70 – 84 баллов</b>	<b>«зачтено»/ «хорошо»</b>	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологии производства и организации производственных и технологиче-	<b>Повышенный</b>

		<p>рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ских процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</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; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	
			<p>ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощ-</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций</p>	

			ности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
			ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; 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; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автома-	

				<p>тики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p>	
			<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</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; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного пи-</p>	



		<p>технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>тания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить расчеты 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; 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; 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.</p>	
		<p>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</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</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; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> вести документооборот при изменении в технической и технологической</p>	

				<p>документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p>	
		<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и спе-</p>	

				<p>специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства; 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.</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><b>Знает с незначительными замечаниями:</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; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</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; анализировать свойства пи-</p>	

				щевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
			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.	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы химического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания.</p>	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологиче-	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области техноло-	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</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;</p>	

		ских процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	гии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах</p> <p>в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей.</p>	
			ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом; использовать технологии сбора, размещения,</p>	

			<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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 программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</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; использовать стандартное</p>	

				<p>программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в</p>	

				<p>трудоном коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>	



		ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	
	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	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; 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; основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон; законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований</p>	

				<p>потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания; организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания; осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей; осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p>	
			ПК-5.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>	
<b>50 – 69 баллов</b>	<b>«зачтено»/ «удовл.»</b>	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и</p>	<b>Базовый</b>

		<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</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; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	
			<p>ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации техно-</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности</p>	

			<p>логии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; 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; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматике производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного кон-</p>	

				<p>троля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p>	
			<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного пита-</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</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; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производствен-</p>	

			<p>ния массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</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; 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; 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.</p>	
			<p>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</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</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; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</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</p>	

				<p>виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p>	
		<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; 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 обще-</p>	

				<p>ственного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства; 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.</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><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</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; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</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; анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффектив-</p>	



				ность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
			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.	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы технического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания.</p>	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного пита-	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</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; технологии менеджмента в области производства продукции</p>	

		<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ния массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах</p> <p>в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей.</p>	
			<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по</p>	

			<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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 программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</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; использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;</p>	

				<p>осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов</p>	

				(служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного	

				<p>питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	
		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	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; 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; основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон; законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания;</p>	

				<p>организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания; осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей; осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p>	
			ПК-5.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>	
менее 50 баллов	«неудовл.»/ «не зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового из-	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции</p>	Компетенции не сформированы

		<p>готовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне::</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; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	
			<p>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</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p>	



				<p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; 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; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	

				<p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p>	
			<p>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</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</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; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	

				<p><b>Не умеет на базовом уровне:</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; 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; 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.</p>	
			<p>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</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</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; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</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; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p>	

		<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; 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; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить исследования качества готовой продукции обществен-</p>	
--	--	---	---	---	--

				ного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства; 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	<p><b>Не знает на базовом уровне:</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; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</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; 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>	
			ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе</p>	

			<p>технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания.</p>	
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</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; технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах</p>	

				<p>в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей.</p>	
			<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства</p>	

			<p>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</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 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.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</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; использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные</p>	



		<p>персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>		<p>программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия</p>	
--	--	--	--	--	--

				питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<b>Не знает на базовом уровне:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания <b>Не умеет на базовом уровне:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<b>Не знает на базовом уровне:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	

		<p>ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; 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; основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон; законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания; организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания; осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей; осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p>	
--	--	---	--	---	--

			<p>ПК-5.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>	
--	--	--	--	---	--