


Приложение 1

**к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного
дела**

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Пермский институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Одобрено
на заседании Учебно-методического совета
Пермского института (филиала)
протокол № 9 от 26 июня 2019 г.
Пермский институт
(филиал)
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Председатель совета _____ Яковлев В.Н.



Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии питания и менеджмента

КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА

как совокупный ожидаемый
результат образования по завершении освоения ОПОП ВО

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль
Технология и организация ресторанного дела

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
1	2	3
ОК		Общекультурные компетенции выпускника:
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>Знать: основные обществоведческие понятия, законы и теории, иметь представления о теориях происхождения общества и государства, закономерностях развития социума и функционирования, о социально-политическом устройстве России.</p> <p>Уметь: применять основные категории и законы гуманитарных дисциплин, логически и последовательно излагать факты, объяснять причинно-следственные связи, вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения.</p> <p>Владеть: навыками работы с учебной литературой, историческими и правовыми документами, способами поиска, сбора, обработки, анализа, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами, организацией и планированием как индивидуальной, так и групповой работы.</p>
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>Знать: закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории; иметь представление о системе исторического знания, его месте в формировании научной картины мира;</p> <p>Уметь: анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, выявлять проблемы, причинно-следственные связи, закономерности и главные тенденции развития исторического процесса; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; определять свою гражданскую позицию, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь</p> <p>Владеть: методами изучения истории, приемами работы с исторической литературой и источниками.</p>
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знать: основные понятия, категории и методологию экономической науки; закономерности функционирования современной экономики на микро- и макроуровне; современное состояние мирового хозяйства и особенности российской экономики; роль государства в рыночной экономике и основные направления экономической политики</p> <p>Уметь: анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты; использовать принципы, законы и модели экономической теории для анализа экономических проблем (в том числе в сфере производства продуктов питания) и решения профессиональных задач</p> <p>Владеть: культурой экономического мышления, способностью к обобщению и анализу; методами использования экономических законов и моделей для анализа экономических явлений и процессов; навыками самостоятельной аналитической работы, критического</p>

		восприятия информации
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знать: основные юридические понятия, нормативные правовые документы; знать основные проблемы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регулирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений.</p> <p>Владеть: навыками социального взаимодействия на основе принятых в обществе моральных и правовых норм.</p>
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>Знать: лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка).</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу.</p> <p>Владеть: иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства.</p>
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать: основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества в современном мире, особенности формальных и неформальных отношений, правовые основы защиты государственной тайны, законодательные и нормативно- правовые акты в области защиты, информации и государственной тайны.</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде.</p> <p>Владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.</p>
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками рефлексии и самокоррекции, с использованием методов и средств самоконтроля за своим состоянием</p>
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать: социальную роль физической культуры в жизни современного человека и общества в целом, ее возможности в восстановлении генофонда нации и возрождении трудового потенциала, повышении качества трудовых ресурсов; научно-теоретические и практические основы здорового образа и стиля жизни;</p> <p>Уметь: использовать средства и методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма, укрепления здоровья, коррекции физического развития и телосложения, предупреждения профессиональных заболеваний и травматизма; применять физические упражнения, различные виды спорта для формирования и развития психических качеств, свойств личности, необходимых в социально-культурной и</p>

		<p>профессиональной деятельности (нравственно-волевых, коммуникативных, организаторских, лидерских, уверенности в своих силах, самодисциплины, гражданственности и патриотизма).</p> <p>Владеть: методикой самостоятельного использования средств физической культуры и спорта для рекреации в процессе учебной и профессиональной деятельности; должным уровнем физической подготовленности и физического развития, необходимых для освоения профессиональных умений и навыков в процессе обучения в вузе, а также для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности после окончания учебного заведения;</p>
ОК-9	Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знать: основные виды природных и техногенных опасностей; основные требования личной безопасности в быту, в природных условиях, в условиях городской среды; основные понятия дисциплины «Безопасности жизнедеятельности».</p> <p>Уметь: действовать в условиях возникновения стихийных бедствий и техногенных аварий; применять подручные средства индивидуальной защиты.</p> <p>Владеть: приемами оказания первой медицинской помощи; навыками использования первичных средств защиты.</p>
ОПК	Общепрофессиональные компетенции выпускника	
ОПК-1	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Знать: сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; классификацию и свойства информации; понятия об информационных ресурсах и средствах, их типах; основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий.</p> <p>Уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, обработки и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач.</p> <p>Владеть: методами автоматизации предприятия общественного питания; средствами реализации информационных процессов в профессиональной деятельности</p>
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p>Знать: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли;</p> <p>Уметь: использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию.</p> <p>Владеть: навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий</p>
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>Знать: правовые, нормативные, экономические и социальные аспекты контроля качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Уметь: применять технические средства обучения и наглядные пособия; использовать</p>

		<p>нормативные и технологические документы, разработки научных учреждений, патентно-лицензионную литературу и материалы профессиональных изданий по контролю качества</p> <p>Владеть: навыками комплексной экспертной оценки продукции и услуг</p>
ОПК-4	<p>Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.</p> <p>Уметь: находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли</p> <p>Владеть: практическими навыками использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования</p>
ОПК-5	<p>Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.</p> <p>Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания.</p> <p>Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье</p>
ПК	Профессиональные компетенции выпускника:	
	производственно-технологическая деятельность:	
ПК-1	<p>Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>

ПК-2	Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<p>Знать: системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</p> <p>Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.</p> <p>Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p>Знать: безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p>Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p>Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и	<p>Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p>

	планировать внедрение инноваций в производство	<p>Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p> <p>Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.</p> <p>Уметь: осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания</p> <p>Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
организационно-управленческая деятельность:		
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<p>Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p> <p>Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
ПК-8	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	<p>Знать: средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.</p> <p>Уметь: внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей</p>

		качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-9	Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать: требования безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-10	Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p>Знать: особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p>Владеть: формами, средствами и методами обслуживания потребителей; технологиями разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий; методиками расчетов основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания</p>
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	<p>Знать: особенности, формы, средства и методы мотивации персонала.</p> <p>Уметь: использовать стандартные и методики при оценке программ стимулирования персонала.</p> <p>Владеть: методами разработки программ стимулирования персонала в зависимости от специфики предприятия питания.</p>
ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	<p>Знать: средства и методы оценки профессионального уровня персонала.</p> <p>Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды.</p> <p>Владеть: методами и методиками оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения.</p>
ПК-13	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по	<p>Знать: особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.</p> <p>Уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на</p>

	отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, особенности мониторинга и анализа финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания. Уметь: оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия.
ПК-15	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: основы маркетинга Уметь: самостоятельно анализировать новую экономическую и научную литературу; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. Владеть: навыками критического восприятия информации; методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания.
ПК-16	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления. Уметь: самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания.
ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать: экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. Уметь: самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-

		<p>химических свойств пищевого сырья.</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.</p>
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>Знать: отечественные и международные стандарты и безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Уметь: применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеть: навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.</p>
ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p>Знать: методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации.</p> <p>Уметь: обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p>Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>
ПК-20	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<p>Знать: источники, правила подбора информации.</p> <p>Уметь: классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования работников предприятия.</p> <p>Владеть: методами стимулирования работника, средствами коммуникации.</p>
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	<p>Знать: обучающие программы.</p> <p>Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.</p> <p>Владеть: методами аттестации работников производства и методами приема решения по результатам аттестации.</p>
ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<p>Знать: бизнес планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы.</p> <p>Уметь: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.</p> <p>Владеть: навыками экономического анализа производства продукции питания</p>
ПК-23	Способность формировать профессиональную	<p>Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных</p>

	команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	технологий. Уметь: формировать профессиональную команду Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
научно-исследовательская деятельность:		
ПК-24	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: основные направления исследований Уметь: проводить исследования и анализировать результаты экспериментов. Владеть: методиками исследования и навыками анализа результатов эксперимента.
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Уметь: анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания. Владеть: навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК-26	Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знать: теоретический материал по конкретному эксперименту, методы и способы подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; Уметь: обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
проектная деятельность:		
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания. Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания. Владеть: методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировки и оснащения предприятий питания.
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного	Знать: проектирование и реконструкцию предприятий питания. Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. Владеть: навыками проектирование предприятий общественного питания, оформления технического задания и квалифицированной оценки проекта.

	проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<p>Знать: правила составления проектной документации.</p> <p>Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p> <p>Владеть: методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>
маркетинговая деятельность:		
ПК-30	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	<p>Знать: основы бизнес- планирования и экономики предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета налоговой системы.</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.</p> <p>Владеть: навыками экономического анализа и оценки эффективности производства продукции питания</p>
ПК-31	Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно- тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	<p>Знать: особенности проведения маркетинговых мероприятий и планирования рекламных акций.</p> <p>Уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.</p> <p>Владеть: методами проведения маркетинговых мероприятий на предприятиях питания, принципами ценообразования, навыками аналитической работы с клиентской базой.</p>
ПК-32	Готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	<p>Знать: особенности формальных и неформальных отношений; принципы формирования спроса на продукцию и продвижения ее на рынке.</p> <p>Уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.</p> <p>Владеть: методами разработки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p>

ПК-33	Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	<p>Знать: функции менеджмента, принцип построения организационных структур и распределение функций управления, основы маркетинга.</p> <p>Уметь: анализировать состояние и перспективы развития товарных рынков; осуществлять выбор поставщиков. пищевого сырья на основе исследований конъюнктуры рынка</p> <p>Владеть: методами исследования товарных рынков.</p>
-------	--	---

Примечания:

- 1) *Настоящий документ «Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО» составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО)*
- 2) *Содержание, структура и характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза определены с учетом ориентации программы на конкретные области знания и виды деятельности*

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учетом ориентации программы на конкретные виды деятельности.

Автор(ы) Коллектив разработчиков – кафедра Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Документ одобрен на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг протокол №1 от 29 августа 2016 г.

Заведующий кафедрой Технологии и организации питания и услуг

Степанян Ю.Г. Степанян