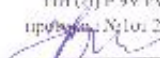


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Утверждено
на заседании Учебно-методического совета
ФНП (Ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол №101 от 28 августа 2015 г.
Президиум совета  Иванцова Л.П.

Факультет менеджмента

Кафедра технологии и организации питания и услуг

КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА

как совокупный ожидаемый результат образования
до завершения освоения ОПОП ВО

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль программы Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки Академический бакалавриат

Москва – 2015 г.

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 представить современную картину мира на основе целостной системы естественно - научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способность к анализу социально - значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно – политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни.	Знать: методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, природу лидерства и функциональной ответственности Уметь: анализировать социально -значимые процессы и явления, эффективно участвовать в общественно – политической жизни, просветительной и воспитательной деятельности. Владеть: навыками анализа социально - значимых процессов и явлений, участия в просветительной и воспитательной деятельности.
ОК-2	Демонстрация гражданской позиции, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии.	Знать: особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства и функциональной ответственности. Уметь: самостоятельно анализировать социально-аналитическую и научную литературу Владеть: навыками критического восприятия существующих реалий и формирования активной жизненной позиции.
ОК-3	Способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда.	Знать: основы экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирование и экономику предприятий питания Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания. Владеть: навыками экономического анализа эффективности процессов на предприятиях производства продукции питания.
ОК-4	Свободное владение письменной и устной	Знать: лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего

	речью. Способность использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способность осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков.	и терминологического характера (для иностранного языка). Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу. Владеть: нормами деловой переписки и делопроизводства, навыками риторики, иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников.
ОК-5	Способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способность к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.	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. Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде. Владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.
ОК-6	Способность осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способность на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы.	Знать: принципы построения организационных структур и распределение функций управления. Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде. Владеть: навыками руководства сотрудниками, организации труда в коллективе и самостоятельной деятельности.
ОК-7	Способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовность интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	Знать: методы и приемы получения и обработки информации тиз различных источников Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу, получать и обрабатывать экономическую информацию. Владеть: навыками получения и обработки информации из различных источников и интерпретировать ее в доступном для других виде
ОК-8	Демонстрация понимание значимости своей	Знать: особенности правового регулирования в будущей профессиональной

	будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы.	деятельности Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде Владеть: навыками личностного развития и повышения профессионального мастерства.
ОК-10	Владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умение логически верно аргументировано и ясно строить свою речь.	Знать: лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка). Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории. Владеть: русским языком в объеме, необходимым для возможности получения информации и построения своей речи.
ОК-11	Способность находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность. Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.	Знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления. Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде. Владеть: навыками участия в инновационных процессах и решения нестандартных ситуаций
ОК-12	Стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков.	Знать: принципы и способы повышения квалификации и мастерства. Уметь: самостоятельно и критически анализировать свои достоинства и недостатки. Владеть: навыками повышения квалификации и мастерства.
ОК-13	Использование основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.	Знать: основы социальных и экономических систем, бизнес- планирование и экономику предприятий питания, основные законы микро и макроэкономики. Уметь: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием общественного питания

		Владеть: методами социальных, маркетинговых, экономических исследований для решения социальных и профессиональных задач.
ОК-14	Способность к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни.	Знать: методы и приёмы философского анализа проблемы. Уметь: анализировать социально-значимые процессы и явления. Владеть: навыками участия в общественно-политической жизни общества и государства.
ОК-15	Владение одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимание основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности.	Знать: лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка). Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории. Владеть: иностранным языком в объеме, необходимым для возможности получения информации из зарубежных источников.
ПК	Профессиональные Компетенции Выпускника:	
ПК-1	Способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.	Знать: основы экономических теорий и экономических систем, экономику предприятий питания, основы бухгалтерского учета и налоговой системы. Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятиями питания. Владеть: навыками экономического анализа эффективности процессов на предприятиях общественного питания.
ПК-2	Владение основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	Знать: безопасность жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания Уметь: проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению, осуществление технического контроля, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

ПК-3	Использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.	<p>Знать: основные понятия и методы математического анализа, аналитической геометрии дифференциальных уравнений и элементов теории вероятности.</p> <p>Уметь: разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.</p> <p>Владеть: методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.</p>
ПК-4	Способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.	<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 приёмы антивирусной защиты.</p>
ПК-5	Владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	<p>Знать: основы безопасности жизни деятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</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: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>
ПК-6	Осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.	<p>Знать: способы и методы защиты экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности;</p> <p>Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их</p>

	Способность предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности.	соответствие к нормативным требованиям; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания ; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ПК-7	Умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	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 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. 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.
ПК-8	Владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использование сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических	Знать: системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. 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. Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты

	параметров оборудования.	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.
ПК-9	Знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры 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-10	Способность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, готовность 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-11	Умение рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение	<p>Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p>

	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-12	Организация документооборота по производству на предприятии питания, способность 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>
ПК-13	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществление поиска, выбора 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;</p>

		практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-14	Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует 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 качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-15	Устанавливание требований и приоритетов к обучению работников 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-16	Определение целей и постановка задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализ информации по результатам продаж и принятие решения в области контроля процесса продаж, способность 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;</p>

		технологиями разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий; методиками расчетов основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания.
ПК-17	Осуществление мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценка результатов мотивации и стимулирования работников производства.	Знать: особенности, формы, средства и методы мотивации персонала. Уметь: использовать стандартные и методики при оценке программ стимулирования персонала. Владеть: методами разработки программ стимулирования персонала в зависимости от специфики предприятия питания.
ПК-18	Умение разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.	Знать: средства и методы оценки профессионального уровня персонала. Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды. Владеть: методами и методиками оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения.
ПК-19	Умение планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.	Знать: особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей. Уметь: 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; 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-20	Умение проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия	Знать: экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности

	питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.	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-21	Умение осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, умение 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-22	Умение планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет 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-23	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знание способов 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-химических свойств пищевого сырья.

		<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-24	Умение 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-25	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-26	Осуществление поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и наличие коммуникативных умений.	<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-27	Умение разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по	<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>

	результатам аттестации.	
ПК-28	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-29	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	<p>Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.</p> <p>Уметь: формировать профессиональную команду</p> <p>Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>
ПК-30	Умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	<p>Знать: основные направления исследований</p> <p>Уметь: проводить исследования и анализировать результаты экспериментов.</p> <p>Владеть: методиками исследования и навыками анализа результатов эксперимента.</p>
ПК-31	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	<p>Знать: отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p>Уметь: анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания.</p> <p>Владеть: навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания</p>
ПК-32	Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных	<p>Знать: теоретический материал по конкретному эксперименту, методы и способы подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>Уметь: обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.</p> <p>Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>

	данных проведенных исследований	
ПК-33	Умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.	<p>Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания.</p> <p>Владеть: методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащения предприятий питания.</p>
ПК-34	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 проектной организацией, умение читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).	<p>Знать: проектирование и реконструкцию предприятий питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p>Владеть: навыками проектирование предприятий общественного питания, оформления технического задания и квалифицированной оценки проекта.</p>
ПК-35	Умение 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>
ПК-36	Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области	Знать: основы бизнес- планирования и экономики предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы

	<p>развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>	<p>бухгалтерского учета налоговой системы. Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания. Владеть: навыками экономического анализа и оценки эффективности производства продукции питания.</p>
ПК-37	<p>Умение планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умение составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов и умение творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.</p>	<p>Знать: особенности проведения маркетинговых мероприятий и планирования рекламных акций. Уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания. Владеть: методами проведения маркетинговых мероприятий на предприятиях питания, принципами ценообразования, навыками аналитической работы с клиентской базой.</p>
ПК-38	<p>Умение 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, участие в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p>	<p>Знать: особенности формальных и неформальных отношений; принципы формирования спроса на продукцию и продвижения ее на рынке. Уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания. Владеть: методами разработки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p>
ПК-39	<p>Способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.</p>	<p>Знать: функции менеджмента, принцип построения организационных структур и распределение функций управления, основы маркетинга. Уметь: организовывать маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции Владеть: методами менеджмента и методами проведения маркетинговых</p>

		исследований на предприятиях питания; навыками выбора поставщиков для предприятия питания.
--	--	--

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 продуктов общественного питания» и учетом ориентации программы бакалавриата «Технология организации ресторанного дела» 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 «28» августа 2015 г.