

**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
НИ (Ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол №101 от 28 августа 2015 г.
Председатель совета  Иванова Е.Н.

Факультет менеджмента

Кафедра технологии и организации питания и услуг

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 программы Технология и организации предприятия быстрого
питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки Приводной 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 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</p>

		<p>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 восприятия информации</p>
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 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</p>

		<p>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 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	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<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	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<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	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>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</p>

		<p>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	<p>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>	<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	<p>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>	<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	<p>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>	<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,</p>

		<p>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 планировать внедрение инноваций в производство	<p>Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <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 рецептов 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</p>

		разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
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	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. Уметь: внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей 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	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. Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
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	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. 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. 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
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать 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-12	Способность разрабатывать критерии оценки	Знать: средства и методы оценки профессионального уровня персонала.

	<p>профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</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	<p>Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<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 продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p>Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.</p>
ПК-14	<p>Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>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.</p> <p>Уметь: оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия.</p>
ПК-15	<p>Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знать: основы маркетинга</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать новую экономическую и научную литературу; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации; методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания.</p>
ПК-16	<p>Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления.</p> <p>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</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания.</p>

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	<p>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.</p> <p>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> <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	<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>

	принимать решения по результатам аттестации	
ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знать: бизнес планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы. 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. Владеть: навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-23	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий. Уметь: формировать профессиональную команду Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	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 проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	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.
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками	Знать: правила составления проектной документации. Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического

технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	оборудования. Владеть: методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
---	--

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 бакалавриата «Технология и организация предприятия быстрого питания» 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.