

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор В.В. Янпольский

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
03.07.2024

Владелец: Янпольский Василий Васильевич
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=3D67071EFA4BD410DB2BA44714135479

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Безопасность и качество пищевой продукции

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2021

Новосибирск 2024

Основная профессиональная образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Безопасность и качество пищевой продукции разработана кафедрой технологии и организации пищевых производств

Заведующий кафедрой:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская

Образовательная программа утверждена на ученом совете факультета бизнеса, протокол №7 от 03.07.2024 г.

Ответственный за образовательную программу

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская

декан ФБ:

д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3. Требования к результатам освоения программы	15
4. Структура и содержание образовательной программы	214
5. Условия реализации образовательной программы	216
6. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	217
7. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья	218
Приложение	219

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Перечень сокращений

з.е.	– зачетная единица;
ОПК	– общепрофессиональная компетенция;
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ	– обобщенная трудовая функция;
ПД	– профессиональная деятельность;
ПК	– профессиональная компетенция;
ПС	– профессиональный стандарт;
УК	– универсальная компетенция;
ФГОС ВО	– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

1.2 Нормативные документы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата (далее - бакалавриат) программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль): Безопасность и качество пищевой продукции разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым Приказом Министерства образования и науки России от 17.08.2020 № 1047 (зарегистрирован Минюстом России 09.09.2020, регистрационный № 59723).
- Профессиональными стандартами:
- 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.20 № 556н (зарегистрирован Минюстом России 20.11.2020, регистрационный № 61030).
- 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.15 № 281н (зарегистрирован Минюстом России 02.06.2015, регистрационный № 37510).

1.3 Цель (миссия) образовательной программы

Миссия образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Безопасность и качество пищевой продукции состоит в подготовке специалистов для индустрии питания, способных к созданию высококонкурентной продукции и организации безопасного и здорового питания с учётом любых особенностей потребителей.

1.4 Язык реализации образовательной программы

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.5 Сроки освоения образовательной программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 з.е. вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, (за исключением ускоренного обучения).

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года.

Срок получения образования по образовательной программе в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации,

вне зависимости от применяемых образовательных технологий в форме обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е.

1.6 Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с использованием электронной информационно-образовательной среды НГТУ

1.7 Сетевая форма реализации образовательной программы.

Образовательная программа осуществляется организацией самостоятельно.

1.8 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде следующего комплекта документов:

- общей характеристики основной профессиональной образовательной программы высшего образования;
- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин (модулей);
- рабочих программ практик;
- оценочных материалов в форме фондов оценочных средств по дисциплинам и практикам;
- программы и оценочных материалов в форме фонда оценочных средств государственной итоговой аттестации;
- методических материалов.

Информация об образовательной программе размещена на официальном сайте НГТУ в сети «Интернет» <http://www.nstu.ru/sveden/education>.

Комплект документов по образовательной программе обновляется ежегодно с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.8.1 В общей характеристике основной профессиональной образовательной программы указываются:

- код и наименование направления подготовки;
- направленность (профиль) образовательной программы;
- квалификация, присваиваемая выпускникам;
- форма получения образования;
- язык реализации образовательной программы;
- срок освоения образовательной программы;
- область(и) профессиональной деятельности;
- сфера(ы) профессиональной деятельности;
- тип(ы) задач профессиональной деятельности;
- задачи профессиональной деятельности;
- объект(ы) профессиональной деятельности или область (области) знания;
- планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции и соотнесённые с ними индикаторы:
 - универсальные и общепрофессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО;
 - профессиональные компетенции, установленные организацией на основе профессиональных стандартов и анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники;

- планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике и соотнесённые с ними индикаторы, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения ОПОП;
- условия реализации основной профессиональной образовательной программы.

В качестве приложения к характеристике основной профессиональной образовательной программы приводится: таблица соответствия между характеристиками этапов освоения компетенций и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками).

1.8.2 В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указываются формы текущей аттестации (контроля) и промежуточной аттестации обучающихся.

1.8.3 В календарном учебном графике указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

1.8.4 Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- указание формы промежуточной аттестации по дисциплине (модулю);
- перечень учебно-методического обеспечения для организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- оценочные материалы в форме фондов оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- комплект контролирующих материалов;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- перечень методического и программного обеспечения дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1.8.5 Рабочая программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с индикаторами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание формы промежуточной аттестации по практике;

- указание форм отчетности по практике;
- оценочные материалы в форме фонда оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

1.8.6 Оценочные материалы в форме фондов оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответствующей рабочей программы дисциплины (модуля) или рабочей программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций и соотнесённых с ними индикаторов на различных этапах их формирования, описание шкал и процедур оценивания для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формирования компетенций и соотнесённых с ними индикаторов в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания, характеризующих этапы формирования компетенций и соотнесённых с ними индикаторов.

1.8.7 Программа государственной итоговой аттестации включает в себя:

- обобщенную структуру государственной итоговой аттестации;
- содержание и порядок организации государственного экзамена;
- содержание выпускной квалификационной работы;
- порядок защиты выпускной квалификационной работы;
- список источников для подготовки к государственной итоговой аттестации.

1.8.8 Оценочные материалы в форме фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций и соотнесённых с ними индикаторов, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций и соотнесённых с ними индикаторов, а также шкал и процедур оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

1.9 Отличительные особенности образовательной программы

Отличительными особенностями образовательной программы Безопасность и качество пищевой продукции по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

- учет региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей;
- ориентация на области ПД (22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, 33.008 Руководитель предприятия питания), в которых выпускники в дальнейшем смогут осуществлять свою профессиональную деятельность в сферах общественного питания и промышленного производства кулинарной продукции;
- сочетание различных типов технологических задач позволит выпускникам получить всестороннее представление об организации и совершенствовании технологических процессов производства кулинарной продукции на предприятиях общественного

питания различных типов и в области индустриального производства и сформировать соответствующие компетенции;

- совокупность объектов ПД, дающих возможность создания высококонкурентной продукцию и организации безопасного и здорового питания с учётом любых особенностей потребителей.

1.10 Востребованность выпускников

Выпускники образовательной программы востребованы Управлением потребительского рынка мэрии г. Новосибирска, Министерством промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, Министерством образования Новосибирской области, ООО «Научно-внедренческая фирма «Центр пищевых технологий», ООО «Пекарь» и другими профильными организациями и учреждениями.

2.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Области, сферы, типы задач, задачи и объекты ПД выпускников

Для образовательной программы Безопасность и качество пищевой продукции по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания определены следующие области, сферы и типы задач ПД (таблица 2.1.1).

Таблица 2.1.1

Область(и) ПД (в соответствии с Реестром областей и видов ПД)	Сфера(ы) ПД	Тип(ы) задач ПД	Задачи ПД	Объект(ы) ПД (область(и) знания)
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Услуги общественного питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Технологическое оборудование
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Нормативная и технологическая документация
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства	Производственный процесс

			индустрии питания	продукции питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Нормативная и технологическая документация
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Услуги общественного питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Нормативная и технологическая документация
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Технологическое оборудование
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Производственный процесс
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Продукция питания различного назначения
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения

			ее производства и обращения на рынке	
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Технологическое оборудование
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Нормативная и технологическая документация
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Услуги общественного питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Продукция питания различного назначения
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Продукция питания различного назначения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Предприятия общественного питания различных типов
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии	Услуги общественного питания

			питания	
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Нормативная и технологическая документация
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Технологическое оборудование
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Предприятия общественного питания различных типов
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Продукция питания различного назначения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Технологическое оборудование
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Нормативная и технологическая документация
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Услуги общественного питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Услуги общественного питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Технологическое оборудование
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества,	Предприятия общественного

			стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	питания различных типов
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Продукция питания различного назначения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Нормативная и технологическая документация
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Предприятия общественного питания различных типов
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Услуги общественного питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Нормативная и технологическая документация
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Продукция питания различного назначения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Технологическое оборудование

			прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Предприятия общественного питания различных типов
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Услуги общественного питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Технологическое оборудование
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Продукция питания различного назначения
33	в сфере общественного питания	организационно-управленческий	Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Нормативная и технологическая документация

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ОПОП

Перечень ПС, соотнесенных с ОПОП в соответствии с реестром профессиональных стандартов (перечнем видов профессиональной деятельности), размещенном на специализированном сайте Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Профессиональные стандарты» (<http://profstandart.rosmintrud.ru>), соответствует области(ям) профессиональной деятельности выпускников. П. 3.5 ФГОС.

Таблица 2.2.1

Код и наименование ПС	ОТФ			ТФ		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А3 Аналитическая записка	Б	Аналитическая записка	6	Аналитическая записка	Б	6
22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на	6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	С/01.6	6

		рынке				
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	C/02.6	6
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6

Возможные наименования должностей, профессий из профессиональных стандартов:

1. 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства
 - Инженер по качеству
 - Инженер-технолог (технолог)
2. 33.008 Руководитель предприятия питания
 - Заместитель руководителя предприятия питания, руководитель департамента (управления) предприятия питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1 Оценка сформированности компетенций включает в себя:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию обучающихся;
- государственную итоговую аттестацию выпускников.

Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам проводится на основе балльно-рейтинговой системы. Формы промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине определяются учебным планом. Правила аттестации по дисциплинам определяются в рабочих программах и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца изучения дисциплины.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям к результатам освоения образовательной программы создаются оценочные материалы в форме фондов оценочных средств, которые могут включать типовые задания, контрольные работы, тесты и другие методы контроля, позволяющие оценить сформированность приобретенных компетенций. Оценочные материалы разрабатываются и утверждаются кафедрами, обеспечивающими учебный процесс по образовательной программе.

3.2 ОПОП включает в себя самостоятельно определенные НГТУ одну или несколько ПК, сформированные исходя из направленности (профиля) программы, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, указанных в таблице 2.2.1.

3.3 Профессиональные компетенции, а также индикаторы универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций сформулированы на основе анализа требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

3.4 Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций:

- универсальные и общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (таблица 3.1.1).
- профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (таблица 3.1.2).

- этапы формирования компетенций выпускника (таблица 3.1.3)

3.5 Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных программой бакалавриата.

Государственная итоговая аттестация включает в себя:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, и государственному экзамену определяются программой государственной итоговой аттестации

Универсальные и общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3.1.1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции выпускника	Индикаторы компетенций
<i>Универсальные компетенции (УК)</i>		
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
		УК-1.1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.
		УК-1.2 Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
		УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками, информационными технологиями, опыт научного поиска, создания научных текстов
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
		УК-2.1 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.
		УК-2.2 Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
		УК-2.3 Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
		УК-3.1 Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.
		УК-3.2 Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.
		УК-3.3 Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия.
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
		УК-4.1 Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).
		УК-4.2 Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.
		УК-4.3 Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) языках.
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
		УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.

		УК-5.2 Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий.
		УК-5.3 Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, развития культуры, государственности и социально-политических явлений, сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
		УК-6.1 Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.
		УК-6.2 Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
		УК-7.1 Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
		УК-7.2 Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
		УК-7.3 Имеет практический опыт занятий физической культурой.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
		УК-8.1 Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
		УК-8.2 Умеет применять в профессиональной и повседневной деятельности методы защиты от опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, и способы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности.
		УК-8.3 Владеет навыками оказания первой помощи пострадавшим.
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сфере	
		УК-9.1 Имеет представление о принципах универсального дизайна для использования в социальной и профессиональной сферах
		УК-9.2 Владеет основами коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологии
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
		УК-10.1 Понимает основы функционирования хозяйствующих субъектов, регулирования и управления их деятельностью; способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
		УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	
		УК-11.1 Знает сущность коррупции, экстремизма и терроризма, их вред для личности, общества и государства; российскую политику и законодательство по противодействию коррупции, экстремизму и терроризму; осознает ответственность за террористические, экстремистские действия и

		коррупционные правонарушения
		УК-11.2 Выражает нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма и противодействует им в профессиональной деятельности
<i>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</i>		
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	
		ОПК-1.1 Знает принципы работы современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства
		ОПК-1.2 Умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
		ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
		ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
		ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
		ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
		ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Технологические процессы	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
		ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ОПК-4.2 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.
		ОПК-4.3 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продуктов питания	
		ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
		ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3.1.2

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	ОТФ	ТФ	Основание
Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			специализированных пищевых продуктов	обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке	
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и	ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

		обслуживанием на предприятиях общественного питания		обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке	
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					пищевой продукции	
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования	Управление текущей	Контроль и оценка	33.008 Руководитель

			Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					обращения на рынке	
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка

			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

			части услуг по организации питания	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с	ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка

		учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	профессиональной деятельности.			
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка ,

			реализации проектных задач			Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

				(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Производственный процесс	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	Оперативный менеджмент безопасности,	Ведение интегрированной системы	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

			при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

			специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	производства и обращения на рынке	высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять	ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной	Оперативный менеджмент безопасности,	Ведение интегрированной системы	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

		приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	деятельности	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			организацию деятельности персонала предприятия	(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию	Оперативный менеджмент безопасности,	Разработка системы мероприятий по повышению	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

			работы трудовых коллективов	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания	ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности,	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

		потребителей		продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

				производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

					питания	
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка ,

		проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	реализации проектных задач			Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Технологическое оборудование	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			продуктов		производства и обращения на рынке	
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка

			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания	предприятия питания	
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					рынке	
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

				предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					производства и обращения на рынке	
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

					питания	
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет	Оперативный	Ведение	22.007 Специалист по

			производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			отрасли своего региона.	(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу	Оперативный менеджмент	Разработка системы мероприятий по	22.007 Специалист по безопасности,

			участников проекта	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
Организация работ по управлению качеством ресурсов организации	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	Оперативный менеджмент безопасности,	Ведение интегрированной системы	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

			при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

			общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	этапах ее производства и обращения на рынке	производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	производства Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, и безопасностью и	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности,	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует	Оперативный менеджмент безопасности,	Ведение интегрированной системы	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

			процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

				производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					пищевой продукции	
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы,	Управление текущей	Контроль и оценка	33.008 Руководитель

			влияющие на процессы обслуживания потребителей	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об	Оперативный	Ведение	22.007 Специалист по

			особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

				питания	предприятия питания	
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

		пищевых продуктов	регламентов к соответствующим видам пищевой продукции		обращения на рынке	
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы	Оперативный	Разработка системы	22.007 Специалист по

			управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			специализированных пищевых продуктов			
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

			персонала предприятия	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					обращения на рынке	
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику,	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			проектирует и регламентирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и	Оперативный менеджмент	Ведение интегрированной	22.007 Специалист по безопасности,

			материальных ресурсах	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			/барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке	
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности,	Разработка системы мероприятий по повышению	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

				прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Производственный процесс	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности,	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

		продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	производства и обращения на рынке	высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

				производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					пищевой продукции	
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы промышленного производства	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы промышленного производства кулинарной	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности,	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

		кулинарной продукции и организации услуг питания	продукции и организации услуг питания	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					производства и обращения на рынке	
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			части услуг по организации питания	питания	предприятия питания	
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику	Оперативный менеджмент безопасности,	Ведение интегрированной системы	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

			рынка труда в области профессиональной деятельности.	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					обращения на рынке	
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

	Технологическое оборудование	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры,	Оперативный менеджмент	Разработка системы мероприятий по	22.007 Специалист по безопасности,

			режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		питания	
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и	Оперативный менеджмент	Ведение интегрированной	22.007 Специалист по безопасности,

			осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

		ПК-3 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует	Оперативный менеджмент безопасности,	Разработка системы мероприятий по повышению	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

			процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Ведение интегрированной системы менеджмента	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

			специализации и определяет степень ответственности	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка ,

			развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.			Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Ведение интегрированной системы менеджмента	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

				качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять	Управление текущей	Контроль и оценка	33.008 Руководитель

			необходимые ресурсы для реализации проектных задач	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
Создание и поддержание системы менеджмента качества, стимулирующей высокое качество продукции или услуг предприятия индустрии питания	Предприятия общественного питания различных типов	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке	
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и	ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

		обслуживанием на предприятиях общественного питания		обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке	
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					пищевой продукции	
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять	Управление текущей	Контроль и оценка	33.008 Руководитель

			координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					обращения на рынке	
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с	ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка

		учетом региональных особенностей и потребностей работодателей				
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять	Аналитическая	Аналитическая	A3 Аналитическая

			необходимые ресурсы для реализации проектных задач	записка	записка	записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			в проекте	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Услуги общественного питания	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации	Оперативный менеджмент	Ведение интегрированной	22.007 Специалист по безопасности,

			технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

			при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и	ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль,	Оперативный менеджмент	Ведение интегрированной	22.007 Специалист по безопасности,

		определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

				качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль,	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику,	Оперативный менеджмент	Разработка системы мероприятий по	22.007 Специалист по безопасности,

			проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы	ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Ведение интегрированной системы менеджмента	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

		обслуживания потребителей	специализации и определяет степень ответственности	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					пищевой продукции	
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			степень ответственности	питания	предприятия питания	
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка ,

		проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	реализации проектных задач			Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Нормативная технологическая документация	и ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			регламентов к соответствующим видам пищевой продукции		пищевой продукции	
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции			
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка

					производства и обращения на рынке	
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

				производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

				предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка

					рынке	
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности,	Разработка системы мероприятий по повышению	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

				прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

				питания	предприятия питания	
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности,	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			организаций профильной отрасли своего региона.	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и	Оперативный	Разработка системы	22.007 Специалист по

			координировать работу участников проекта	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка
	Производство питания различного назначения	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством,	Оперативный менеджмент	Ведение интегрированной	22.007 Специалист по безопасности,

			безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

			при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством,	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Ведение интегрированной системы менеджмента	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

			персонала предприятия	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику,	Оперативный менеджмент	Ведение интегрированной	22.007 Специалист по безопасности,

			проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

					питания	
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

			питания	этапах ее производства и обращения на рынке	и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					рынке	
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			рынка труда в области профессиональной деятельности.	(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Производственный процесс	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

		изготовления и специализированных пищевых продуктов	продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке	
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка

					пищевой продукции	
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					обращения на рынке	
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль,	Оперативный менеджмент	Разработка системы мероприятий по	22.007 Специалист по безопасности,

			проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

		питания		обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке	
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов	Оперативный менеджмент безопасности,	Разработка системы мероприятий по повышению	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и

			/барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы,	Управление текущей	Контроль и оценка	33.008 Руководитель

			влияющие на процессы обслуживания потребителей	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности,	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

				продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Услуги общественного питания	ПК-1 Способен управлять качеством,	ПК-1.1 Контролирует технологические параметры,	Оперативный менеджмент	Ведение интегрированной	22.007 Специалист по безопасности,

		безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

			технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			специализированных пищевых продуктов			
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Ведение интегрированной системы менеджмента	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

			департаментов (служб, отделов) предприятия питания	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства,

				производства и обращения на рынке	высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику,	Оперативный менеджмент	Ведение интегрированной	22.007 Специалист по безопасности,

		процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех

			продукции и организации услуг питания	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			обслуживания потребителей	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка

			профессиональной деятельности.			
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и	Оперативный менеджмент	Разработка системы мероприятий по	22.007 Специалист по безопасности,

			организаций профильной отрасли своего региона.	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

				(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка

			регламентов к соответствующим видам пищевой продукции		обращения на рынке	
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры,	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях	ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

		общественного питания			обращения на рынке	
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет	Оперативный	Разработка системы	22.007 Специалист по

			материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-3 Организует и координирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка

					пищевой продукции	
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по	Оперативный менеджмент	Разработка системы мероприятий по	22.007 Специалист по безопасности,

			совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

				производства и обращения на рынке	высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и	ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка

		потребностей работодателей				
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства ,

				производства и обращения на рынке	высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка

			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

				предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Продукция питания различного назначения	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Ведение интегрированной системы менеджмента	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

			производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

			продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	обращения на рынке	й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	
			ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в области	ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Ведение интегрированной системы менеджмента	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

		планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.3 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-2.1 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

				предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-2.2 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-3 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой

			производства кулинарной продукции и организации услуг питания	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-4 Планирует, организует и контролирует процессы обслуживания потребителей	ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее

				этапах ее производства и обращения на рынке	и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

				обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке	
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает	Оперативный	Разработка системы	22.007 Специалист по

			предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.4 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

		ПК-5 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и	Оперативный менеджмент	Разработка системы мероприятий по	22.007 Специалист по безопасности,

			организаций профильной отрасли своего региона.	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Способность осуществлять проектную деятельность на всех	ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Аналитическая записка	Аналитическая записка	А3 Аналитическая записка , Аналитическая записка

		этапах жизненного цикла проекта				
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Аналитическая записка	Аналитическая записка	A3 Аналитическая записка , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественно й безопасной прослеживаемой	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка

					пищевой продукции	
			ПК-6.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

Области, сферы, типы задач, объекты ПД и профессиональные компетенции по образовательной программе Безопасность и качество пищевой продукции по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствуют:

- направлению подготовки и профилю образовательной программы;
- требованиям к образованию, предъявляемым ПС в соответствии с Общероссийским классификатором специальностей по образованию (ОКСО), введенным в действие 01.07.2017 приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2016 г. N 2007-ст;
- требованиям к опыту практической работы, предъявляемым ПС, соотнесенных с ОПОП;

Этапы формирования компетенций выпускника

Таблица 3.1.3

Код компетенции	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
УК-1	Информационные технологии и основы программирования; Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль); Основы проектной деятельности; Физика	Иностранный язык; Информационные технологии и основы программирования; Основы проектной деятельности; Физика	Иностранный язык; Основы проектной деятельности; Основы экономических знаний; Философия	Основы проектной деятельности				
УК-2	Линейная алгебра; Математический анализ; Основы проектной деятельности	Математический анализ; Основы проектной деятельности; Правоведение	Основы проектной деятельности	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания; Основы проектной деятельности	Исследование и идентификация пищевой продукции	Экономика предприятий общественного питания		
УК-3	Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль); Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности				
УК-4	Иностранный язык (начальный уровень); Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль)	Иностранный язык	Иностранный язык	Иностранный язык (для продолжающих обучение)	Иностранный язык (для продолжающих обучение)	Иностранный язык (для продолжающих обучение); Коммуникационная культура Интернета	Иностранный язык (для продолжающих обучение)	
УК-5	История (история России, всеобщая история); Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль)		Философия			Коммуникационная культура Интернета		
УК-6	Введение в направление; Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности				
УК-7	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Культура пищевой безопасности; Основы здорового питания; Питание как часть национальной культуры народов; Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды; Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)
УК-8			Безопасность жизнедеятельности; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Культура пищевой безопасности; Основы здорового питания; Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Питание как часть национальной культуры народов			Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	
УК-9	Графическое моделирование; Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности		Коммуникационная культура Интернета		
УК-10	Основы проектной	Основы проектной	Основы проектной	Основы проектной		Экономика предприятий		

	деятельности	деятельности	деятельности; Основы экономических знаний	деятельности		общественного питания		
УК-11		Правоведение						
ОПК-1	Информационные технологии и основы программирования	Информационные технологии и основы программирования; Учебная практика: ознакомительная практика				Коммуникационная культура Интернета		
ОПК-2	Линейная алгебра; Математический анализ; Неорганическая химия	Математический анализ; Органическая химия и основы биохимии	Физическая и коллоидная химия	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Учебная практика: технологическая практика			Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
ОПК-3					Процессы и аппараты пищевых производств	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания
ОПК-4		Учебная практика: ознакомительная практика		Технология продукции общественного питания; Учебная практика: технологическая практика	Процессы и аппараты пищевых производств; Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Экономика предприятий общественного питания		
ОПК-5							Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	
ПК-1.В/ОР			Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров	Исследование и идентификация пищевой продукции; Производственная практика: технологическая практика; Системы менеджмента качества продукции и услуг; Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров, используемых в пищевых производствах	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания; Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; Производственная практика: организационно - управленческая практика	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	Внешний и внутренний аудит поставщиков и систем менеджмента качества; Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа; Системы искусственного интеллекта; Статистические методы в управлении качеством
ПК-2.В/ОР			Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания; Товароведение продовольственных товаров	Исследование и идентификация пищевой продукции; Производственная практика: технологическая практика; Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров, используемых в пищевых производствах	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; Производственная практика: организационно - управленческая практика	Бизнес - планирование и оптимизация деятельности пищевых производств; Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Внешний и внутренний аудит поставщиков и систем менеджмента качества; Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа; Системы искусственного интеллекта; Статистические методы в управлении качеством
ПК-3.В/ОР	Графическое моделирование		Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		Производственная практика: технологическая практика	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества	Бизнес - планирование и оптимизация деятельности пищевых производств;	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-

						пищевой продукции; Производственная практика: организационно - управленческая практика	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	исследовательская работа
ПК-4.В/ОП					Производственная практика: технологическая практика	Маркетинг и управление поведением потребителей; Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; Производственная практика: организационно - управленческая практика	Бизнес - планирование и оптимизация деятельности пищевых производств; Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа
ПК-5.В/ОП			Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Культура пищевой безопасности; Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Питание как часть национальной культуры народов; Товароведение продовольственных товаров	Производственная практика: технологическая практика; Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров, используемых в пищевых производствах	Маркетинг и управление поведением потребителей; Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; Производственная практика: организационно - управленческая практика	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа; Системы искусственного интеллекта; Статистические методы в управлении качеством
ПК-6.В/ОП					Проектная деятельность; Производственная практика: технологическая практика	Проектная деятельность; Производственная практика: организационно - управленческая практика	Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания; Проектная деятельность	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Структура образовательной программы

Структура образовательной программы приведена в таблице 3.1.1, включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Таблица 4.1.1

Структура образовательной программы		Объем программы, з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	204
Блок 2	Практики	27
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем образовательной программы		240

4.2. Обязательная часть программы бакалавриата

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не менее 40% общего объема программы.

4.3. Контактная работа

Образовательная деятельность по программе проводится в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками.

Минимальный объем контактной работы при проведении учебных занятий по программе установлен локальным актом НГТУ.

4.4. Элективные дисциплины и факультативы

Обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин в порядке, установленном локальным нормативным актом НГТУ.

Избранные обучающимся элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

Избранные обучающимся факультативные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

4.5. Характеристика содержания дисциплин

Содержание дисциплин (модулей), практик, предусмотренных учебным планом, определяется требованиями к результатам освоения образовательной программы (компетенциями). Соответствие между характеристиками этапов освоения компетенций (индикаторами) и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками) приведено в Приложении 1.

4.6. Применяемые образовательные технологии

Для формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных основной образовательной программой, реализуются лекционные, практические занятия и лабораторные работы.

При организации образовательного процесса применяются активные и интерактивные формы проведения занятий.

Конкретные виды образовательных технологий определены в рабочих программах дисциплин.

Учебным планом предусмотрена самостоятельная работа студентов, которая обеспечена необходимыми методическими материалами, размещенными в электронной информационно-образовательной среде НГТУ.

4.7. Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка обучающихся организована:

- путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, по дисциплинам, формирующим общепрофессиональные и профессиональные компетенции у обучающихся;
- при проведении практик, предусмотренных учебным планом образовательной программы Безопасность и качество пищевой продукции по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.8. Организация практик

Для достижения планируемых результатов освоения образовательной программы предусматриваются следующие практики:

- Учебная: Учебная практика: ознакомительная практика ,
- Учебная: Учебная практика: технологическая практика ,
- Производственная: Производственная практика: технологическая практика,
- Производственная: Производственная практика: организационно - управленческая практика,
- Производственная: Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно - исследовательская работа,

Типы, виды, способы и формы проведения практик

Таблица 4.7.1

	Виды и типы практики	Способы проведения практики	Форма проведения практики
1	Учебная практика: ознакомительная практика	стационарная, выездная	непрерывная
2	Учебная практика: технологическая практика	стационарная, выездная	непрерывная
3	Производственная практика: технологическая практика	стационарная, выездная	
4	Производственная практика: организационно - управленческая практика	стационарная, выездная	непрерывная
5	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно - исследовательская работа	стационарная, выездная	непрерывная

Типы и виды практик, а также места их проведения соответствуют областям, сферам, типам задач, задачам и объектам ПД, указанным в табл. 2.1.1.

В виде исключения практика может проводиться в структурных подразделениях НГТУ.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

4.9. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы образовательной программы Безопасность и качество пищевой продукции по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется в соответствии с утвержденной в НГТУ рабочей программой

воспитания, календарным планом воспитательной работы и иными учебно-методическими материалами.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Общесистемные требования к реализации программы

НГТУ на законном основании располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), соответствующим действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающим проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, для реализации образовательной программы в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет», как на территории НГТУ, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды созданы, в том числе, с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда НГТУ (<http://www.nstu.ru/sveden/eos>) соответствует требованиям Раздела IV ФГОС ВО.

5.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы

Образовательная программа реализуется в учебных аудиториях для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду НГТУ. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

НГТУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Для использования в образовательном процессе печатных изданий Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3. Кадровые условия реализации программы

Реализация программы бакалавриата обеспечена педагогическими работниками НГТУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников НГТУ, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых НГТУ к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников НГТУ, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых НГТУ к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников НГТУ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности в НГТУ на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

5.4. Финансовые условия реализации программы

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Минобрнауки России.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1 Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в рамках:

- системы внутренней оценки;
- системы внешней оценки.

6.2 Система внутренней оценки качества

Система внутренней оценки качества включает в себя:

- регулярную внутреннюю оценку качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата с привлечением работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников НГТУ;

- ежегодное анкетирование обучающихся с целью оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, результаты которого рассматриваются на заседаниях выпускающей кафедры, Ученого Совета факультета и являются одним из оснований для внесения изменений в ОПОП в рамках ее ежегодного обновления с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

6.3 Система внешней оценки качества

Система внешней оценки качества включает в себя:

- государственную аккредитацию образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Безопасность и качество пищевой продукции с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

7. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При наличии в контингенте обучающихся по образовательной программе При наличии в контингенте обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей обучающихся.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 70 з.е.

НГТУ предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

При использовании формы инклюзивного обучения составляется индивидуальная программа сопровождения образовательной деятельности студента.

Индивидуальная программа сопровождения образовательной деятельности студента может включать

- сопровождение лекционных и практических занятий прямым и обратным переводом на русский жестовый язык (для студентов с нарушениями слуха);
- посещение групповых и индивидуальных занятий с психологом;
- организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, профилактически-оздоровительное, социальное сопровождения учебного процесса.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ должны обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья, в соответствии с установленным в НГТУ Порядком проведения и объемом подготовки по физической культуре по программам бакалавриата и программам специалитета при очно-заочной и заочной формах обучения, при сочетании различных форм обучения, при освоении ОП инвалидами и ЛОВЗ.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Соответствие между характеристиками этапов освоения компетенций (индикаторами) и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками)

Код компетенции	Индикатор
<i>Дисциплины (модули) обязательной части</i>	
Иностранный язык	
УК-1	УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.
УК-4	УК-4.1. Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).
УК-4	УК-4.2. Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.
УК-4	УК-4.3. Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) языках.
История (история России, всеобщая история)	
УК-5	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.
УК-5	УК-5.3. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, развития культуры, государственности и социально-политических явлений, сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию.
Философия	
УК-1	УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.
УК-1	УК-1.2. Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
УК-5	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.
УК-5	УК-5.3. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, развития культуры, государственности и социально-политических явлений, сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию.
Правоведение	
УК-2	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.
УК-11	УК-11.1. Знает сущность коррупции, экстремизма и терроризма, их вред для личности, общества и государства; российскую политику и законодательство по противодействию коррупции, экстремизму и терроризму; осознает ответственность за террористические, экстремистские действия и коррупционные правонарушения
УК-11	УК-11.2. Выражает нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма и противодействует им в профессиональной деятельности
Математический анализ	
УК-2	УК-2.3. Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
ОПК-2	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
Основы экономических знаний	
УК-1	УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.
УК-10	УК-10.1. Понимает основы функционирования хозяйствующих субъектов, регулирования и управления их деятельностью; способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Линейная алгебра	

УК-2	УК-2.3. Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
ОПК-2	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
Информационные технологии и основы программирования	
УК-1	УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.
УК-1	УК-1.3. Имеет практический опыт работы с информационными источниками, информационными технологиями, опыт научного поиска, создания научных текстов
ОПК-1	ОПК-1.1. Знает принципы работы современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства
ОПК-1	ОПК-1.2. Умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности
Физика	
УК-1	УК-1.2. Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
Неорганическая химия	
ОПК-2	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
Основы проектной деятельности	
УК-1	УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.
УК-2	УК-2.2. Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
УК-3	УК-3.1. Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.
УК-3	УК-3.2. Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.
УК-3	УК-3.3. Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия.
УК-6	УК-6.1. Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.
УК-6	УК-6.2. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.
УК-9	УК-9.1. Имеет представление о принципах универсального дизайна для использования в социальной и профессиональной сферах
УК-9	УК-9.2. Владеет основами коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологии
УК-10	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
ОПК-2	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
Органическая химия и основы биохимии	
ОПК-2	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
Физическая и коллоидная химия	
ОПК-2	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
Безопасность жизнедеятельности	
УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
УК-8	УК-8.2. Умеет применять в профессиональной и повседневной деятельности методы защиты от опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, и способы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности.
УК-8	УК-8.3. Владеет навыками оказания первой помощи пострадавшим.
Введение в направление	

УК-6	УК-6.1. Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.
УК-6	УК-6.2. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.
Технология продукции общественного питания	
ОПК-4	ОПК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК-4	ОПК-4.3. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
Технология продукции на предприятиях индустрии питания	
ОПК-4	ОПК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК-4	ОПК-4.3. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	
ОПК-5	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ОПК-5	ОПК-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	
ОПК-3	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
ОПК-4	ОПК-4.3. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
ОПК-2	ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3	ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Экономика предприятий общественного питания	
УК-2	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.
УК-10	УК-10.1. Понимает основы функционирования хозяйствующих субъектов, регулирования и управления их деятельностью; способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
ОПК-4	ОПК-4.2. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.
Проектирование предприятий общественного питания	
ОПК-3	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
ОПК-3	ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Процессы и аппараты пищевых производств	
ОПК-3	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
ОПК-4	ОПК-4.3. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
Основы здорового питания	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль): Культура научной и деловой речи	
УК-1	УК-1.3. Имеет практический опыт работы с информационными источниками, информационными технологиями, опыт научного поиска, создания научных текстов
УК-4	УК-4.1. Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).
УК-4	УК-4.2. Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.
УК-4	УК-4.3. Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный

	(русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) языках.
УК-5	УК-5.2. Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий.
Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль): Культура и личность	
УК-3	УК-3.1. Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.
УК-5	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.
УК-5	УК-5.2. Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий.
УК-5	УК-5.3. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, развития культуры, государственности и социально-политических явлений, сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию.
<i>Дисциплины (модули) части, формируемой участниками образовательных отношений</i>	
Маркетинг и управление поведением потребителей	
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.4. Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Системы менеджмента качества продукции и услуг	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
Товароведение продовольственных товаров	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Графическое моделирование	
УК-9	УК-9.1. Имеет представление о принципах универсального дизайна для использования в социальной и профессиональной сферах
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.1. Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.1. Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	

УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров, используемых в пищевых производствах	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Исследование и идентификация пищевой продукции	
УК-2	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.1. Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.1. Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при

	производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Бизнес - планирование и оптимизация деятельности пищевых производств	
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.1. Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.3. Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах
Внешний и внутренний аудит поставщиков и систем менеджмента качества	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания	
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.2. Уметь организовывать и координировать работу участников проекта
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.3. Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
<i>Дисциплины (модули) части, формируемой участниками образовательных отношений, по выбору студента</i>	
Питание как часть национальной культуры народов	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Культура пищевой безопасности	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Статистические методы в управлении качеством	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Системы искусственного интеллекта	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
<i>Дисциплины (модули) части, формируемой участниками образовательных отношений</i>	
Физическая культура и спорт (модуль): Физическая культура и спорт	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.

УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
<i>Дисциплины (модули) обязательной части</i>	
Физическая культура и спорт (модуль): Физическая культура	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
<i>Дисциплины (модули) части, формируемой участниками образовательных отношений</i>	
Физическая культура и спорт (модуль): Прикладная физическая культура (атлетизм)	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
Физическая культура и спорт (модуль): Прикладная физическая культура (гимнастика)	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
Физическая культура и спорт (модуль): Прикладная физическая культура (единоборства)	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
Физическая культура и спорт (модуль): Прикладная физическая культура (плавание)	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
Физическая культура и спорт (модуль): Прикладная физическая культура (спортивные игры)	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
<i>Практики</i>	
Учебная практика: ознакомительная практика	
ОПК-1	ОПК-1.2. Умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности
ОПК-4	ОПК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
Учебная практика: технологическая практика	
ОПК-2	ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-4	ОПК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
Производственная практика: технологическая практика	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.2. Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.2. Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.3. Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
Производственная практика: организационно - управленческая практика	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.1. Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.2. Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.2. Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.2. Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.4. Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.3. Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
<i>Государственная итоговая аттестация</i>	
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-1	УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.
УК-1	УК-1.2. Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
УК-1	УК-1.3. Имеет практический опыт работы с информационными источниками, информационными технологиями, опыт научного поиска, создания научных текстов
УК-2	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.
УК-2	УК-2.2. Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
УК-2	УК-2.3. Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	УК-3.1. Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.
УК-3	УК-3.2. Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.
УК-3	УК-3.3. Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия.
УК-4	УК-4.1. Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).
УК-4	УК-4.2. Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.
УК-4	УК-4.3. Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) языках.
УК-5	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.
УК-5	УК-5.2. Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий.
УК-5	УК-5.3. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, развития культуры,

	государственности и социально-политических явлений, сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию.
УК-6	УК-6.1. Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.
УК-6	УК-6.2. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
УК-8	УК-8.2. Умеет применять в профессиональной и повседневной деятельности методы защиты от опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, и способы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности.
УК-8	УК-8.3. Владеет навыками оказания первой помощи пострадавшим.
УК-9	УК-9.1. Имеет представление о принципах универсального дизайна для использования в социальной и профессиональной сферах
УК-9	УК-9.2. Владеет основами коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологии
УК-10	УК-10.1. Понимает основы функционирования хозяйствующих субъектов, регулирования и управления их деятельностью; способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-11	УК-11.1. Знает сущность коррупции, экстремизма и терроризма, их вред для личности, общества и государства; российскую политику и законодательство по противодействию коррупции, экстремизму и терроризму; осознает ответственность за террористические, экстремистские действия и коррупционные правонарушения
УК-11	УК-11.2. Выражает нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма и противодействует им в профессиональной деятельности
ОПК-1	ОПК-1.1. Знает принципы работы современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства
ОПК-1	ОПК-1.2. Умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности
ОПК-2	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК-2	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК-2	ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
ОПК-3	ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
ОПК-4	ОПК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК-4	ОПК-4.2. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.
ОПК-4	ОПК-4.3. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
ОПК-5	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ОПК-5	ОПК-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной

	эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.1. Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.2. Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.1. Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.2. Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.3. Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.4. Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.2. Уметь организовывать и координировать работу участников проекта
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.3. Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1	УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.
УК-1	УК-1.2. Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
УК-1	УК-1.3. Имеет практический опыт работы с информационными источниками, информационными технологиями, опыт научного поиска, создания научных текстов
УК-2	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.
УК-2	УК-2.2. Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
УК-2	УК-2.3. Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	УК-3.1. Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.
УК-3	УК-3.2. Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.
УК-3	УК-3.3. Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия.
УК-4	УК-4.1. Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).
УК-4	УК-4.2. Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.
УК-4	УК-4.3. Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) языках.
УК-5	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.
УК-5	УК-5.2. Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с

	соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий.
УК-5	УК-5.3. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, развития культуры, государственности и социально-политических явлений, сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию.
УК-6	УК-6.1. Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.
УК-6	УК-6.2. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
УК-7	УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.
УК-7	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой.
УК-8	УК-8.1. Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.
УК-8	УК-8.2. Умеет применять в профессиональной и повседневной деятельности методы защиты от опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, и способы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности.
УК-8	УК-8.3. Владеет навыками оказания первой помощи пострадавшим.
УК-9	УК-9.1. Имеет представление о принципах универсального дизайна для использования в социальной и профессиональной сферах
УК-9	УК-9.2. Владеет основами коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологии
УК-10	УК-10.1. Понимает основы функционирования хозяйствующих субъектов, регулирования и управления их деятельностью; способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-11	УК-11.1. Знает сущность коррупции, экстремизма и терроризма, их вред для личности, общества и государства; российскую политику и законодательство по противодействию коррупции, экстремизму и терроризму; осознает ответственность за террористические, экстремистские действия и коррупционные правонарушения
УК-11	УК-11.2. Выражает нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма и противодействует им в профессиональной деятельности
ОПК-1	ОПК-1.1. Знает принципы работы современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства
ОПК-1	ОПК-1.2. Умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности
ОПК-2	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК-2	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК-2	ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
ОПК-3	ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
ОПК-4	ОПК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК-4	ОПК-4.2. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.
ОПК-4	ОПК-4.3. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
ОПК-5	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ОПК-5	ОПК-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы

	структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.3. Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.1. Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
ПК-3.В/ОР	ПК-3.В/ОР.2. Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.1. Распределяет производственные задания между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определяет степень ответственности
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.2. Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.3. Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах
ПК-4.В/ОР	ПК-4.В/ОР.4. Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
ПК-5.В/ОР	ПК-5.В/ОР.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.2. Уметь организовывать и координировать работу участников проекта
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.3. Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
<i>Факультативные дисциплины</i>	
Иностранный язык (начальный уровень)	
УК-4	УК-4.1. Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).
УК-4	УК-4.2. Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.
УК-4	УК-4.3. Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) языках.
Иностранный язык (для продолжающих обучение)	
УК-4	УК-4.1. Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).
УК-4	УК-4.2. Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.
УК-4	УК-4.3. Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) языках.
Проектная деятельность	
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.2. Уметь организовывать и координировать работу участников проекта
ПК-6.В/ОР	ПК-6.В/ОР.3. Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
Коммуникационная культура Интернета	
УК-4	УК-4.1. Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых)

	языке(ах).
УК-5	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.
УК-5	УК-5.2. Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий.
УК-9	УК-9.2. Владеет основами коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологии
ОПК-1	ОПК-1.2. Умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности
Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	
УК-2	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности