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
31.08.2026
Владелец: Янпольский Василий Васильевич
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=7D66788D9BBBDC992995A492075269A5

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2025

Новосибирск 2026

Основная профессиональная образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств разработана кафедрой технологии и организации пищевых производств

Заведующий кафедрой:

д.т.н., доцент Л.Н. Рождественская

Образовательная программа утверждена на ученом совете факультета бизнеса, протокол №9 от 31.08.2026 г.

Ответственный за образовательную программу

д.т.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 12
4. Структура и содержание образовательной программы 197
5. Условия реализации образовательной программы 199
6. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся 200
7. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья 201

Приложение 203

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): Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств 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 17.08.20 №1047 (зарегистрирован Минюстом России 09.09.20, регистрационный №59723).
- Профессиональным(и) стандартом(и):

  22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.07.2020 № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17.07.2020 № 59004)

  22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 № 556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.011.2020 № 61030)

  33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02.06.2015 № 37510)

  33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 № 38940)

  33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022 № 68148)

  33.014 Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 № 40270)

1.3 Цель (миссия) образовательной программы

Миссия образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств состоит в подготовке бакалавров, способных осуществлять профессиональную деятельность в сфере 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.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е., при ускоренном обучении – не более 80 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;
- формы аттестации включающие оценочные материалы в форме фондов оценочных средств по дисциплинам и практикам; программы и оценочные материалы в форме фонда оценочных средств государственной итоговой аттестации;
- методических материалов;
- рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:
  - 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 достижения компетенций;
- 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 прохождения практики, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций;
- 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 Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств 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 (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, 33.008 Руководитель предприятия питания, 33.010 Кондитер, 33.011 Повар, 33.014 Пекарь), 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 на предприятиях и в организациях: Управление потребительского рынка мэрии г. Новосибирска, Министерство промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, Министерство образования Новосибирской области, ООО «Научно-внедренческая фирма «Центр пищевых технологий», ООО «Пекарь» и других профильных организациях и учреждениях.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

Для образовательной программы Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств 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	Нормативная и технологическая документация
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	организационно-	Организация работ по управлению качеством	Заготовочные

	производства кулинарной продукции	управленческий	проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	предприятия 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	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	Заготовочные предприятия общественного питания
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	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	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Производственный процесс
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Услуги общественного питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Центральный офис сети предприятий питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Производственный процесс
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Центральный офис сети предприятий питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Услуги общественного питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Услуги общественного питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной	технологический	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Производственный процесс

	продукции			
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Центральный офис сети предприятий питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Центральный офис сети предприятий питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Услуги общественного питания
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов
22	в сфере промышленного производства кулинарной продукции	технологический	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Предприятия общественного питания различных типов
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Центральный офис сети предприятий питания
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Услуги общественного питания
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Услуги общественного питания
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Предприятия общественного питания различных типов
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Центральный офис сети предприятий питания
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Центральный офис сети предприятий питания
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Услуги общественного питания
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Услуги общественного питания

33	в сфере общественного питания	технологический	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Центральный офис сети предприятий питания
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Производственный процесс
33	в сфере общественного питания	технологический	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов

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..

Таблица 2.2.1

Код и наименование ПС	ОТФ			ТФ		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6
22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	C	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	C/02.6	6
33.008 Руководитель предприятия питания	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6
33.010 Кондитер	D	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	6	Организация и координация процессов кондитерского цеха	D/02.6	6
33.011 Повар	D	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	6	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/02.6	6
33.014 Пекарь	D	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	6	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	D/02.6	6

Возможные наименования должностей, профессий из профессиональных стандартов:

1. 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания
   - Инженер по качеству
   - Инженер-технолог (технолог)

2. 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства
   - Инженер по качеству
   - Инженер-технолог (технолог)
   -
3. 33.008 Руководитель предприятия питания
   - Заместитель руководителя предприятия питания, руководитель департамента (управления) предприятия питания.
4. 33.010 Кондитер
   - Заведующий кондитерским производством
   - Управляющий кондитерским производством
   - Начальник кондитерского цеха
5. 33.011 Повар
   - Заведующий производством
   - Шеф-повар
6. 33.014 Пекарь
   - Управляющий хлебобулочным производством
   - Начальник хлебобулочного цеха

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**
Универсальные компетенции (УК)		
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 Выражает нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма и противодействует им в профессиональной деятельности
		УК-11.2 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
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)		
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 и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Предприятия общественного питания различных типов	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для	Оперативное управление производством продукции общественного	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного

			выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет	Управление текущей	Управление материальными	33.008

			способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен	ПК-4.3 Использует	Оперативное	Организация ведения	22.005 Специалист

		осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Организует контроль за выполнением	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	33.008 Руководитель предприятия

			сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	(служб, отделов) предприятия питания	питания	питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует	ПК-5.2 Разрабатывает	Оперативное	Организация ведения	22.005 Специалист

		процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая

				специализированных пищевых продуктов	продуктов	записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.3	Управление текущей	Управление материальными	33.008

			Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает	Оперативное управление производством продукции общественного	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного

			специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 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-7.2 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную	ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы	Оперативное управление производством	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации	22.005 Специалист по технологии продукции и

		деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	для реализации проектных задач	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы	Управление текущей деятельностью департаментов	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия

			для реализации проектных задач	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания	питания , Аналитическая записка
	Производственный процесс	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			работы предприятия питания	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Применяет способы организации производства эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью идепартаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью идепартаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества	ПК-4.3 Использует информацию зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

		продукции и услуг				
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг			записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и	Оперативное управление производством продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	22.005 Специалист по технологии продукции и организации

			технико-технологическим картам, техническим условиям	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	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 ,

				обращения на рынке		Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			продукции			записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли	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

			своего региона.			
			ПК-7.1 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-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников	Оперативное управление производством продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	22.005 Специалист по технологии продукции и организации

			проекта	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Услуги общественного питания	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии	ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая

		производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	управления производством продукции общественного	специализированных пищевых продуктов	продуктов	записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой	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

			технологической операции			
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей вдеятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			качества продукции и услуг			
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			производства кулинарной продукции и организации питания	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ,

				изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью и 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 Оценивает качество	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель

			приготовления и безопасность кулинарной продукции	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия	Управление текущей деятельностью департаментов	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия

			по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания	питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 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-7.2 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-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ,

				изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Центральный офис сети предприятий питания	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы	Оперативное управление производством продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	22.005 Специалист по технологии продукции и организации

			трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Осуществляет координацию	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель

			контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию	Управление текущей деятельностью кухни	Организация и координация процессов на кухне, основном	33.011 Повар , Аналитическая

			контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	организации питания	производстве организации питания	записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

				пищевых продуктов		
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			обеспечением качества продукции и услуг			
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			кулинарной продукции и организации питания			записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и	Оперативное управление производством продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	22.005 Специалист по технологии продукции и организации

			технико-технологическим картам, техническим условиям	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки кулинарные изделия	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	33.008 Руководитель предприятия

			по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	(служб, отделов) предприятия питания	питания	питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять	ПК-7.1 Имеет представление об	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

		профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 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-7.1 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

				предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Предприятия общественного питания различных типов	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			питания			записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка

			питания			
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая

				специализированных пищевых продуктов	продуктов	записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Оценивает	Управление текущей	Управление материальными	33.008

			качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций	Оперативное управление производством продукции общественного	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного

			профильной отрасли своего региона.	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 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-7.1 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения	Оперативное управление производством	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации	22.005 Специалист по технологии продукции и

		деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	в проекте	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать	Управление текущей деятельностью департаментов	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия

			работу участников проекта	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания	питания , Аналитическая записка
	Производственный процесс	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			работы предприятия питания	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			управления производством продукции общественного			
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

		обеспечением качества продукции и услуг				
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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-4.2 Организует контроль за	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель

			соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает	Оперативное	Организация ведения	22.005 Специалист

			предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную	ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия	Оперативное управление производством	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации	22.005 Специалист по технологии продукции и

		продукцию	по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости качества пищевой продукции на всех этапах ее	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 и обращения на рынке		производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей идеятельностью 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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей идеятельностью 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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью идепартаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и	Управление текущей идеятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			кулинарных изделий	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.			записка
			ПК-7.2 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-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы	Оперативное управление производством	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации	22.005 Специалист по технологии продукции и

			для реализации проектных задач	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Услуги общественного питания	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии	ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ,

		технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	объема работ по каждой технологической операции	изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Осуществляет координацию и	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель

			контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			работы предприятия питания	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ,

			подразделений	изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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 Организует контроль за выполнением	Управление текущей деятельностью департаментов	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия

			сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания	питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			приготовления и безопасность кулинарной продукции	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			продукции			записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			кулинарных изделий	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			организаций профильной отрасли своего региона.	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			и способы ее решения в проекте	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Центральный офис сети предприятий питания	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой	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

			технологической операции			
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка

			работы предприятия питания			
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей идеятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей идеятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением	Оперативное управление производством	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации	22.005 Специалист по технологии продукции и

			технических и санитарных условий работы структурных подразделений	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует	Управление текущей	Управление материальными	33.008

			контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) и предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

						записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 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-7.1 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			организаций профильной отрасли своего региона.	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
Организация работ по управлению качеством проектирования и процессов производства продукции и услуг в индустрии питания	Заготовочные предприятия общественного питания	ПК-1 Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах	ПК-1.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством 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 высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость 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 высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
		ПК-2 Разрабатывает	ПК-2.1 Владеет	Оперативный	Разработка системы мероприятий	22.007 Специалист

		систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции	методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Имеет представление о системах менеджмента качества	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
	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания	ПК-1 Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах	ПК-1.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость 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 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 Разрабатывает	ПК-2.1 Владеет	Оперативный	Разработка системы мероприятий	22.007 Специалист

		систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции	методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Имеет представление о системах менеджмента качества	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
	Нормативная и технологическая документация	ПК-1 Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах	ПК-1.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость 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 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 Разрабатывает	ПК-2.1 Владеет	Оперативный	Разработка системы мероприятий	22.007 Специалист

		систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции	методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Имеет представление о системах менеджмента качества	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
	Предприятия общественного питания различных типов	ПК-1 Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах	ПК-1.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством 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 высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость 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 высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
		ПК-2 Разрабатывает	ПК-2.1 Владеет	Оперативный	Разработка системы мероприятий	22.007 Специалист

		систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции	методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-2.2 Имеет представление о системах менеджмента качества	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
Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая

			управления производством продукции общественного	специализированных пищевых продуктов	продуктов	записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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

			питания			записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка

			питания			
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует	Управление текущей	Контроль и оценка эффективности	33.008

			контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует	Управление текущей	Управление материальными	33.008

			контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

				пищевых продуктов		
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим	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

			условиям			
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ,

		потребностей работодателей.	труда в области профессиональной деятельности.	изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 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-7.2 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-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать	Управление текущей деятельностью	Управление материальными ресурсами и персоналом	33.008 Руководитель

			деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь	Управление текущей	Управление материальными	33.008

			организовывать и координировать работу участников проекта	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Производственный процесс	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива	Оперативное управление производством продукции общественного	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного

			на основе современных методов управления производством 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 массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	33.008 Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка

			каждой технологической операции			
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен	ПК-4.3 Использует	Оперативное	Организация ведения	22.005 Специалист

		осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Организует	Управление текущей	Контроль и оценка эффективности	33.008

			контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует	ПК-5.2 Разрабатывает	Оперативное	Организация ведения	22.005 Специалист

		процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие	Управление текущей деятельностью	Управление материальными ресурсами и персоналом	33.008 Руководитель

			на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая

				специализированных пищевых продуктов	продуктов	записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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	Управление текущей	Управление материальными	33.008

			Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций	Оперативное управление производством продукции общественного	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного

			профильной отрасли своего региона.	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 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-7.1 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-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения	Оперативное управление производством	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации	22.005 Специалист по технологии продукции и

		деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	в проекте	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы	Управление текущей деятельностью департаментов	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия

			для реализации проектных задач	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания	питания , Аналитическая записка
	Услуги общественного питания	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			работы предприятия питания	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

		продукции и услуг				
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и	Оперативное управление производством продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	22.005 Специалист по технологии продукции и организации

			технико-технологическим картам, техническим условиям	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	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 ,

				обращения на рынке		Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			технологическим картам, техническим условиям			записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка	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

			труда в области профессиональной деятельности.			
			ПК-7.2 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников	Оперативное управление производством продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	22.005 Специалист по технологии продукции и организации

			проекта	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Центральный офис сети предприятий питания	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая

		производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		специализированных пищевых продуктов	продуктов	записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего	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

			объема работ по каждой технологической операции			
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			технологической операции			
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ,

			подразделений	изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Организует контроль за соблюдением	Управление текущей деятельностью департаментов	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия

			технических и санитарных условий работы структурных подразделений	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания	питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			приготовления и безопасность кулинарной продукции	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			профильной отрасли своего региона.			записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать	Оперативное управление производством	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации	22.005 Специалист по технологии продукции и

			работу участников проекта	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет	Оперативное	Организация ведения	22.005 Специалист

			потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Применяет способы организации производства и эффективной работы	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка

			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ,

			подразделений	изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			санитарных условий работы структурных подразделений	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы	Управление текущей деятельностью департаментов	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	33.008 Руководитель предприятия

			индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	(служб, отделов) предприятия питания	питания	питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает	Управление текущей	Контроль и оценка эффективности	33.008

			блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания, Аналитическая записка

		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 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-7.2 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			своего региона.			
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель

			и способы ее решения в проекте	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Производственный процесс	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью и 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 Осуществляет координацию и контроль, проводит	Управление текущей деятельностью департаментов	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	33.008 Руководитель предприятия

			оценку эффективности работы предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания	питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью и департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит	Управление текущей деятельностью хлебобулочного	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка

			оценку эффективности работы предприятия питания	производства		
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных	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

			подразделений			
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного 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 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			обеспечением качества продукции и услуг			
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			политики и ценообразования	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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 высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.4 Изготавливает блюда, напитки кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Подготавливает сырьё	Управление текущей деятельностью	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	33.008 Руководитель

			и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 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-7.2 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-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			своего региона.			
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

						записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
	Услуги общественного питания	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			общественного			
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью идепартаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей вдеятельностью 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 Применяет способы организации производства эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью идепартаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий	ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий	Оперативное управление производством продукции общественного	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного

		работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	работы структурных подразделений	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания , Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			технологиях оказания услуги общественного питания			записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции	ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства	Оперативное управление производством продукции общественного	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного

		и организации питания	кулинарной продукции и организации питания	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			политики и ценообразования	предприятия питания		Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает	Оперативный	Разработка системы мероприятий	22.007 Специалист

			качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной и безопасной прослеживаемой пищевой продукции	по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Оценивает качество приготовления и безопасность	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			кулинарной продукции	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

			деятельности.	пищевых продуктов		
			ПК-7.2 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-7.1 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ,

				изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

	Центральный офис сети предприятий питания	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы 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

			питания			записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	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-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	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 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка

			ПК-3.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Организация и координация процессов кондитерского цеха	33.010 Кондитер , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	33.011 Повар , Аналитическая записка
			ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	33.014 Пекарь , Аналитическая записка
		ПК-4 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества	ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка

		продукции и услуг				
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	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 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 Использует информацию о зарубежных и отечественных	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания ,

			прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	предприятия питания		Аналитическая записка
			ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-4.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-5 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.1 Оценивает факторы, влияющие	Оперативное управление	Организация ведения технологического процесса в	22.005 Специалист по технологии

			на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и 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-5.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-5.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-6 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и	Оперативное управление производством продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	22.005 Специалист по технологии продукции и организации

			кулинарных изделий	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	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 ,

				обращения на рынке		Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	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 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной 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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	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-6.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая

			технологическим картам, техническим условиям			записка
			ПК-6.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-6.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-7 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.	ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка	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

			труда в области профессиональной деятельности.			
			ПК-7.2 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-7.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-7.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
		ПК-8 Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта	ПК-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников	Оперативное управление производством продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	22.005 Специалист по технологии продукции и организации

			проекта	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания , Аналитическая записка
			ПК-8.1 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-8.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
			ПК-8.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	33.008 Руководитель предприятия питания , Аналитическая записка
Создание стандартов и нормативов качественных показателей пищевой продукции и контроль их соблюдения	Заготовочные предприятия общественного питания	ПК-1 Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	ПК-1.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	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

		этапах		производства и обращения на рынке		производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость 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 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 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции	ПК-2.1 Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности 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 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 Имеет представление о системах менеджмента качества	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
	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания	ПК-1 Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	ПК-1.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	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

		этапах		производства и обращения на рынке		производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость 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 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 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции	ПК-2.1 Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности 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 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 Имеет представление о системах менеджмента качества	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
	Нормативная и технологическая документация	ПК-1 Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	ПК-1.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	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

		этапах		производства и обращения на рынке		производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость 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 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 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции	ПК-2.1 Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности 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 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 Имеет представление о системах менеджмента качества	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
	Предприятия общественного питания различных типов	ПК-1 Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	ПК-1.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	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

		этапах		производства и обращения на рынке		производства , Аналитическая записка
			ПК-1.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость 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 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 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции	ПК-2.1 Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности 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 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 Имеет представление о системах менеджмента качества	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

Области, сферы, типы задач, объекты ПД и профессиональные компетенции по образовательной программе Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств 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.

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; Основы российской государственности; Физика	Иностранный язык; Основы экономических знаний; Философия					
УК-2	Линейная алгебра; Математический анализ; Основы проектной деятельности	Математический анализ; Основы проектной деятельности; Правоведение		Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания		Экономика предприятий общественного питания		
УК-3	Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль); Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности						
УК-4	Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль)	Иностранный язык	Иностранный язык			Коммуникационная культура Интернета		
УК-5	История России; Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль)	Основы российской государственности	Философия			Коммуникационная культура Интернета		
УК-6	Введение в направление; Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности						
УК-7	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	История отечественной и зарубежной ресторации; Питание как часть национальной культуры народов	Основы здорового питания		Нутрициология и технология производства продукции функционального назначения		
УК-8	Линейная алгебра; Математический анализ	Математический анализ	Безопасность жизнедеятельности; Основы экономических					

			знаний					
УК-9	Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности				Коммуникационная культура Интернета		
УК-10	Основы проектной деятельности	Основы проектной деятельности	Основы экономических знаний			Экономика предприятий 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		Проектирование предприятий общественного питания
ОПК-5							Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	
ПК-1.В/ОР					Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции; Производственная практика: технологическая практика	Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции; Производственная практика: организационно-управленческая практика	Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания	Бережливое производство в индустрии питания; Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания; Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-2.В/ОР			Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Системы менеджмента качества продукции и услуг; Товароведение и идентификация продовольственных товаров	Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции; Производственная практика: технологическая практика	Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции; Производственная практика: организационно-управленческая практика		Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-3.В/ТЕ					Механика и механическое оборудование предприятий	Бухгалтерский учет; Производственная	Индустриальное производство в	Бережливое производство в индустрии питания;

					общественного питания; Производственная практика: технологическая практика	практика: организационно-управленческая практика	общественном питании; Маркетинг предприятий питания; Менеджмент предприятий питания; Системы искусственного интеллекта; Социальное питание	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-4.В/ТЕ			Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Гостеприимство, сервис и корпоративная этика в индустрии питания; Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания; Производственная практика: технологическая практика	Нутрициология и технология производства продукции функционального назначения; Производственная практика: организационно-управленческая практика	Системы искусственного интеллекта; Социальное питание	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-5.В/ТЕ					Производственная практика: технологическая практика	Производственная практика: организационно-управленческая практика		Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-6.В/ТЕ			Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Товароведение и идентификация продовольственных товаров	Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции; Производственная практика: технологическая практика; Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции; Производственная практика: организационно-управленческая практика	Индустриальное производство в общественном питании	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-7.В/ТЕ			История отечественной и зарубежной ресторации; Питание как часть национальной культуры народов	Гостеприимство, сервис и корпоративная этика в индустрии питания	Производственная практика: технологическая практика	Бухгалтерский учет; Производственная практика: организационно-управленческая практика	Маркетинг предприятий питания; Менеджмент предприятий питания; Системы искусственного интеллекта; Социальное питание	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-8.В/ТЕ			Проектная деятельность	Проектная деятельность; Системы менеджмента качества продукции и услуг	Проектная деятельность; Производственная практика: технологическая практика	Проектная деятельность; Производственная практика: организационно-управленческая практика	Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания; Проектная деятельность	Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания; 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 4.1.1, 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.

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств в соответствии с универсальными компетенциями УК-1, УК-2, УК-3, УК-4. Их формирование осуществляется на междисциплинарной основе, включающей в себя модульные курсы «Основы личностной и коммуникативной культуры», «Психология и технологии социального взаимодействия» и др.

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 Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств 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: организационно-управленческая практика,
- Производственная: Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа ,
- Производственная: Производственная практика: технологическая практика,

Типы, виды, способы и формы проведения практик

Таблица 4.8.1

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

*дискретная – практика, распределенная параллельно теоретическому обучению во время семестра, непрерывная – практика, сосредоточенная в отдельном от теоретического обучения периоде календарного учебного графика.

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

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы образовательной программы Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств 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): Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств 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 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 индикаторами достижения компетенций и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками)

Код компетенции	Индикатор
Дисциплины (модули) обязательной части	
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 России	
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. Выражает нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма и противодействует им в профессиональной деятельности
УК-11	УК-11.2. 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
Математический анализ	
УК-2	УК-2.3. Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
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.
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-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-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
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.
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
Основы российской государственности	
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-5.2. 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.
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
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
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.
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.
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.
Дисциплины (модули) части, формируемой участниками образовательных отношений	
Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.1. Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции
Бухгалтерский учет	
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Бережливое производство в индустрии питания	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
Товароведение и идентификация продовольственных товаров	
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.3. Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
Системы менеджмента качества продукции и услуг	
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Имеет представление о системах менеджмента качества
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.3. Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.1. Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции
Гостеприимство, сервис и корпоративная этика в индустрии питания	
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.2. Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.3. Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.4. Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям
Нутрициология и технология производства продукции функционального назначения	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
Индустриальное производство в общественном питании	
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.4. Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям
Маркетинг предприятий питания	
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы

	предприятия питания
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.2. Уметь организовывать и координировать работу участников проекта
Менеджмент предприятий питания	
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
Дисциплины (модули) части, формируемой участниками образовательных отношений, по выбору студента	
Питание как часть национальной культуры народов	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
История отечественной и зарубежной ресторации	
УК-7	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Социальное питание	
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Системы искусственного интеллекта	
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
Дисциплины (модули) части, формируемой участниками образовательных отношений	
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.
Дисциплины (модули) обязательной части	
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.
Практики	
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. Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Имеет представление о системах менеджмента качества
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-5.В/ТЕ	ПК-5.В/ТЕ.1. Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.1. Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.3. Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.4. Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
Производственная практика: организационно-управленческая практика	
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.1. Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Имеет представление о системах менеджмента качества
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-5.В/ТЕ	ПК-5.В/ТЕ.1. Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.1. Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.3. Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.4. Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.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. Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Имеет представление о системах менеджмента качества
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-5.В/ТЕ	ПК-5.В/ТЕ.2. Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.1. Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
Государственная итоговая аттестация	
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. Выражает нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма и противодействует им в профессиональной деятельности
УК-11	УК-11.2. 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
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. Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Имеет представление о системах менеджмента качества
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-5.В/ТЕ	ПК-5.В/ТЕ.1. Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания
ПК-	ПК-5.В/ТЕ.2. Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и

5.В/ТЕ	ценообразования
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.1. Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.2. Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.3. Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.4. Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.2. Уметь организовывать и координировать работу участников проекта
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.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-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-11.2. 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
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. Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции
ПК-1.В/ОР	ПК-1.В/ОР.2. Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.1. Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции
ПК-2.В/ОР	ПК-2.В/ОР.2. Имеет представление о системах менеджмента качества
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного

ПК-3.В/ТЕ	ПК-3.В/ТЕ.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-5.В/ТЕ	ПК-5.В/ТЕ.1. Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания
ПК-5.В/ТЕ	ПК-5.В/ТЕ.2. Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.1. Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.2. Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.3. Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ.4. Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.1. Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.
ПК-7.В/ТЕ	ПК-7.В/ТЕ.2. Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.2. Уметь организовывать и координировать работу участников проекта
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.3. Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
Факультативные дисциплины	
Проектная деятельность	
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.1. Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.2. Уметь организовывать и координировать работу участников проекта
ПК-8.В/ТЕ	ПК-8.В/ТЕ.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-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений