



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом МГТУ им. Г.И. Носова  
Протокол № 10 от « 25 » октября 2017 г.

Ректор МГТУ им. Г.И. Носова,  
председатель ученого совета

\_\_\_\_\_ В.М. Колокольцев



**МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ  
ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки  
**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО  
СЫРЬЯ**

Направленность (профиль) программы  
**Технология продуктов общественного питания**

Магнитогорск, 2017

## 8.2 МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности</b>		
Знать	Основные события исторического процесса в хронологической последовательности	История
Уметь	Применять понятийно-категориальный аппарат при изложении основных фактов и явлений истории	
Владеть	Навыками воспроизведения основных исторических событий в хронологической последовательности	
Знать	Основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах. Основные направления философии и различия философских школ в контексте истории. Основные направления и проблематику современной философии.	Философия
Уметь	Раскрывать смысл выдвигаемых идей, корректно выражать и аргументировано обосновывать положения предметной области знания. Представлять рассматриваемые философские проблемы в развитии. Сравнивать различные философские концепции по конкретной проблеме. Уметь отметить практическую ценность определенных философских положений и выявить основания, на которых строится философская концепция или система.	
Владеть	Навыками работы с философскими источниками и критической литературой. Приемами поиска, систематизации и свободного изложения философского материала и методами сравнения философских идей, концепций и эпох. Способами обоснования решения (индукция, дедукция, по аналогии) проблемной ситуации. Владеть навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социогуманитарных проблем и конкретных философских позиций	
<b>ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах</b>		
Знать	- основные термины, определения, экономические законы и взаимозависимости на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия; - методы исследования экономических отношений на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия.	Экономика
Уметь	- ориентироваться в типовых экономических ситуациях, основных вопросах экономической политики; - использовать элементы экономического анализа в своей профессиональной деятельности.	
Владеть	- методами и приемами анализа экономических явлений и процессов на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия; - практическими навыками использования экономических знаний на других дисциплинах, на занятиях в аудитории и на практике.	
Знать	- систему финансирования инновационной деятельности в различных сферах жизнедеятельности; - принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции.	Продвижение научной продукции

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	средства и методы стимулирования сбыта продукции.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать экономическую и научную литературу;</li> <li>– анализировать рынок научно-технической продукции</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>– анализировать существующие и потенциальные запросы потребителей, возможностей создания ценностей для потребителя с учетом особенностей жизненного цикла продукции и технологий;</li> <li>– выделять основные этапы продвижения научного товара и пути его совершенствования в условиях Российского рынка научной продукции;</li> <li>– определять эффективные пути продвижения научной продукции с применением современных информационно-коммуникационных технологий, глобальный информационный ресурсов;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способами оценивания значимости и практической пригодности инновационной продукции;</li> <li>– методами стимулирования сбыта продукции;</li> <li>– расчетом цен инновационного продукта;</li> <li>– современными методиками расчета и анализа показателей и индикаторов, характеризующие инновационную деятельность предприятия и возможности реализации инновационного проекта.</li> </ul>	
Знать	- понятийно-категориальный аппарат технологического предпринимательства, специфику и возможности его использования в различных сферах профессиональной деятельности.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оперировать понятийно-категориальным аппаратом технологического предпринимательства;</li> <li>– - определять специфику и возможности использования понятийно-категориального аппарата технологического предпринимательства в различных сферах профессиональной деятельности.</li> </ul>	Технологическое предпринимательство
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>– навыками выявления специфики и возможностей использования понятийно-категориального аппарата технологического предпринимательства в различных сферах профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<b>ОК-3 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке;</li> <li>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи;</li> <li>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.</li> </ul>	Иностранный язык
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов;</li> <li>- оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками устной и письменной речи на иностранном языке;</li> <li>- делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке;</li> <li>- приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структуру и содержание межкультурного взаимодействия;</li> <li>– суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации;</li> <li>– материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества;</li> <li>– движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.</li> </ul>	Культурология и межкультурное взаимодействие
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия;</li> <li>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>– анализировать проблемы культурных процессов;</li> <li>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности;</li> <li>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками межкультурного взаимодействия;</li> <li>– критического восприятия культурно значимой информации;</li> <li>– навыками социокультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.</li> </ul>	
<b>ОК-4 - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– суть культурных отношений в обществе, место человека в культурном процессе и жизни общества;</li> <li>– содержание актуальных культурных и общественно значимых проблем современности;</li> <li>– методы и приемы социокультурного анализа проблем современности, основные закономерности культурно-исторического процесса.</li> </ul>	Культурология и межкультурное взаимодействие
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать и оценивать социокультурную ситуацию;</li> <li>– объективно оценивать многообразные культурные процессы и явления;</li> <li>– планировать и осуществлять свою деятельность с позиций сотрудничества, с учетом результатов анализа культурной информации.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками коммуникаций в профессиональной сфере, критики и самокритики, терпимостью;</li> <li>– навыками культурного сотрудничества, ведения переговоров и разрешения конфликтов;</li> <li>– навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основы взаимодействия людей в коллективе, относящиеся к вопросам групповой динамики, командообразования и саморазвития;</li> <li>анализирует достоинства и недостатки моделей взаимодействия, имеет четкое представление об особенностях личности и взаимодействия людей в коллективе, относящихся к вопросам групповой динамики и командообразования.</li> </ul>	Технология командообразования и саморазвития
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выделять и выбрать адекватные способы взаимодействия с коллегами в зависимости от представления об особенностях их личности, в т.ч. об этнических, социальных и культурных различиях;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обсуждать способы эффективного решения работы в коллективе с учетом социальных, культурных и др. различий;</li> <li>– выбрать адекватные способы взаимодействия с коллегами в зависимости от социальных и культурных различий и организовать командную работу в коллективе в зависимости от особенностей группы (возрастные особенности, гендерные различия и проч.);</li> <li>применять знания дисциплины в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками применения на практике методами организации деятельности коллектива;</li> <li>– навыками соотнесения достоинств и недостатков используемых моделей взаимодействия с точки зрения учета социальных, и культурных различий;</li> <li>- навыками использования наиболее эффективных средств осуществления взаимодействия, в т.ч. на основе социальных и культурных различий.</li> </ul>	
Знать	принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Уметь	работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	
Владеть	приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
Знать	принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	Учебная - ознакомительная практика
Уметь	работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	
Владеть	приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
Знать	- корпоративный стандарт предприятия	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моральные, правовые нормы социального взаимодействия;</li> <li>- операции с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных и сервисных целей и задач;</li> <li>- корпоративных норм и стандартов</li> </ul>	Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности - предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях	
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные определения и понятия медиакультуры;</li> <li>– основные методы исследований, используемые в медиаанализе;</li> <li>– определения медийных понятий, основные теоретические подходы к ним, их структурные характеристики;</li> <li>– определения медийных процессов.</li> </ul>	Медиакультура
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять знания по медиакультуре в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне;</li> <li>– приобретать знания в области медиакультуры;</li> <li>– корректно выражать и аргументированно обосновывать свою точку зрения на современные медийные процессы;</li> <li>– анализировать свою потребность в информации.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками критического восприятия медиакультурной информации; навыками</li> <li>– методами медиакультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества.</li> </ul>	
<b>ОК-5- способностью к самоорганизации и самообразованию</b>		
Знать	– определения понятий «жизненный путь», «жизненная позиция», «жизненная перспектива»; основные правила организации процессов самоорганизации и самообразования.	Технология командообразования и саморазвития
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обсуждать способы эффективного решения проблем, связанных с самоорганизацией и самообразованием;</li> <li>– распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>– планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</li> <li>– формировать приоритетные цели деятельности, аргументируя принимаемым решениям при выборе способов выполнения деятельности;</li> <li>– ставить цели и определять роли в команде;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами самоорганизации и самообразования;</li> <li>– технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</li> <li>– системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, аргументированно обосновывать принятые решения при выборе технологий их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	- методы измерения параметров технологических процессов.	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Уметь	- использовать методы измерения параметров технологических процессов.	
Владеть	- навыками применения методов измерения параметров технологических процессов.	
Знать	- основные источники информации в сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности	Оборудование предприятий общественного питания
Уметь	- самостоятельно проводить обзор информационных источников; - выявлять технические достоинства и недостатки существующего технологического оборудования для пищевой промышленности	
Владеть	- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы; - навыками применения знаний в области пищевого оборудования для решения задач в профессиональной деятельности	
Знать	- основные понятия поиска источников информации, формы печатной информации и ресурсов Internet	Основы химических процессов в пищевых технологиях
Уметь	- самостоятельно проводить обзор информационных источников и составлять конспект; - точно представлять технологические знания в устной форме	
Владеть	- навыками самостоятельной научно - исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	
Знать	- основы физиологии питания человека, - усвояемость пищи и факторы ее определяющие, - строение и функции пищеварительной системы человека, регуляции процессов пищеварения; - химический состав и свойства компонентов сырья и продуктов питания.	Физиология питания
Уметь	- составлять режим питания; - определять пищевую ценность сырья и продуктов питания; - уметь определять тип алиментарного заболевания; - составлять рекомендации по питанию для профилактики и ликвидации алиментарных заболеваний; - определять пищевой статус человека; - определять биологическую и энергетическую ценности сырья и продуктов питания.	
Владеть	- навыками определения энергетической ценности сырья и продуктов питания; - навыками определения суточных энергозатрат; - способностью оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания.	
Знать	- сущность и социальную значимость своей будущей профессии - оценки социальной значимости своей будущей профессии	Введение в направление
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели - публично представлять собственные и известные научные результаты - точно представлять технологические знания в устной форме.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	
Знать	- сущность и социальную значимость профессии технолога общественного питания; - технологические процессы, формы, оборудование, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания	Введение в специальность
Уметь	- работать самостоятельно и организовать работу коллектива; - принимать решения в условиях различных мнений	
Владеть	- навыками совершенствования профессиональной деятельности; - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	
Знать	- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, - формулировать полученные результаты; - публично представить собственные и известные научные результаты;	
Владеть	- способами самостоятельного освоения информации, - методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий.	
Знать	- современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории самоорганизации и профессионального самообразования.	Знаки Зодиака и питание
Уметь	- применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории самоорганизации и профессионального самообразования.	
Владеть	- способностью и готовностью к самосовершенствованию	
Знать	– содержание процесса формирования целей личностного и профессионального развития, способы его реализации при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического предпринимательства и управления инновационными проектами; - формы и возможные ограничения самоорганизации, самообразования и самопрезентации;	Технологическое предпринимательство
Уметь	- формулировать и реализовывать цели личностного, профессионального развития при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического предпринимательства и управления инновационными проектами с учётом индивидуально-личностных особенностей, возможностей и ограничений самоорганизации, самообразования и самопрезентации;	
Владеть	- приемами и технологиями постановки целей личностного, профессионального развития и их реализации, критической оценки результатов самоорганизации, самообразования и самопрезентации при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического предпринимательства и управления инновационными проектами.	
<b>ОК-6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные правовые понятия;</li> <li>– основные источники права;</li> <li>– принципы применения юридической ответственности.</li> </ul>	Правоведение
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в системе законодательства;</li> <li>– определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни;</li> <li>– разрабатывать документы правового характера;</li> <li>– приобретать знания в области права;</li> <li>– корректно выражать и аргументированно обосновывать свою юридическую позицию.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками анализа и разрешения юридических ситуаций;</li> <li>– практическими навыками совершения юридических действий в соответствии с законом;</li> <li>– навыками составления претензий, заявлений, жалоб по факту неисполнения или ненадлежащего исполнения прав;</li> <li>– способами совершенствования правовых знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные виды охранных документов интеллектуальной собственности;</li> <li>– ключевые этапы и правила государственной системы регистрации результатов научной деятельности;</li> <li>– формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.</li> </ul>	Продвижение научной продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать социально-политическую и научную литературу;</li> <li>– оформлять документацию;</li> <li>– использовать основные правовые знания при закреплении основных результатов экспериментальной и исследовательской работы;</li> <li>– составлять пакет документов для регистрации изобретения или полезной модели;</li> <li>– составлять пакет документов для регистрации программы ЭВМ.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросами правового регулирования деятельности предприятия;</li> <li>– знаниями о научно-технической политике России</li> <li>– навыками составления конкурсной документации.</li> </ul>	
Знать	- действующие нормативные документы и методические материалы, регулирующие процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами;	Технологическое предпринимательство
Уметь	- идентифицировать корректные нормативные документы и методические материалы, регулирующие процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами, применять их;	
Владеть	- навыками идентификации и применения корректных нормативных документов и методических материалов, регулирующих процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
<b>ОК-7 - способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные средства и методы физического воспитания, анатомо-физиологические особенности организма и степень влияния физических упражнений на работу органов и систем организма.</li> <li>- Основные средства и методы физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма.</li> <li>- Основные средства и методы физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма и организации ЗОЖ, с целью укрепления здоровья, повышения уровня физической подготовленности.</li> </ul>	Физическая культура и спорт
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять полученные теоретические знания по организации и планированию занятий по физической культуре анатомо-физиологических особенностей организма.</li> <li>- Применять теоретические знания по организации самостоятельных занятий с учетом собственного уровня физического развития и физической подготовленности.</li> <li>- Использовать тесты для определения физической подготовленности с целью организации самостоятельных занятий по определенному виду спорта с оздоровительной направленностью, для подготовки к профессиональной деятельности.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Средствами и методами физического воспитания.</li> <li>- Методиками организации и планирования самостоятельных занятий по физической культуре.</li> <li>- Методиками организации физкультурных и спортивных занятий с учетом уровня физической подготовленности и профессиональной деятельности, навыками и умениями самоконтроля</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта;</li> <li>- современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- технику выполнения Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</li> </ul>	Элективные курсы по физической культуре и спорт
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- выполнять физические упражнения разной функционально направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>соревновательной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- самостоятельно выполнять и контролировать выполнение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- навыками использования физических упражнений разной функционально направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, навыками активного применения их в игровой и соревновательной деятельности;</li> <li>- навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- навыками подготовки к выполнению Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– роль и значение физической культуры в профессиональной подготовке и дальнейшей деятельности;</li> <li>– формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта;</li> <li>– современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.</li> </ul>	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>– выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>– использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;</li> <li>– анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры;</li> <li>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>– навыками использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>– практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>– основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- системой теоретических знаний, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке) для:</li> <li>– повышения работоспособности, сохранения, укрепления здоровья и своих функциональных и двигательных возможностей;</li> <li>– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;</li> <li>- процесса активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни;</li> <li>- использования личного опыта в физкультурно-спортивной деятельности.</li> </ul>	
<b>ОК-8 - способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- основные определения и понятия чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- особенности различных видов чрезвычайных ситуаций.</li> </ul>	Безопасность жизнедеятельности
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обсуждать способы эффективной защиты в условиях ЧС;</li> <li>- распознавать эффективные способы защиты в ЧС от неэффективных;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- применять знания по защите в ЧС в профессиональной деятельности, использовать их на междисциплинарном уровне.	
Владеть	- практическими навыками использования защитных мер; основными методами решения задач в условиях чрезвычайных ситуаций; - методами применения современных средств защиты от опасностей и основными мерами по ликвидации их последствий; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	- основные понятия о приемах первой помощи; - основные понятия о правах и обязанностях граждан по обеспечению безопасности жизнедеятельности; - характеристики опасностей природного, техногенного и социального происхождения; - государственную политику в области подготовки и защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций	Физическая культура и спорт
Уметь	- выделять основные опасности среды обитания человека; - оценивать риск их реализации	
Владеть	- основными методами решения задач в области защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций	
<b>ОК-9 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>		
Знать	- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке; - базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи; - лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.	Иностранный язык
Уметь	- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов; - оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.	
Владеть	- навыками устной и письменной речи на иностранном языке; - делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке; - приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов.	
Знать	- структуру и содержание межкультурного взаимодействия; - суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации; - материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества; - движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.	Культурология и межкультурное взаимодействие
Уметь	- общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия; - решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; - анализировать проблемы культурных процессов; - применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности; - анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	учетом результатов этого анализа.	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками межкультурного взаимодействия;</li> <li>– критического восприятия культурно значимой информации;</li> <li>– навыками социокультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.</li> </ul>	
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>		
Знать	- последовательность поиска источников информации о современных процессах и аппаратах пищевых производств;	Процессы и аппараты пищевых производств
Уметь	- применять результаты анализа информационных источников в профессиональной деятельности проводить обработку и анализ информации	
Владеть	способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	Представления о поиске, хранении, обработке и анализа правовой, нормативной и технической документации.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	Осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ правовой, нормативной и технической документации.	
Владеть	Навыками поиска, хранения, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.	
Знать	-основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	Основы проектирования предприятий общественного питания
Уметь	- определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа	
Владеть	- навыками применения методов способов получения, хранения и обработки и анализа информации об основных свойствах объектов и материалов, способствующее достижению максимального результата в рамках решения поставленных задач	
Знать	- основные понятия и определения в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования	Основы строительного дела и инженерное оборудование
Уметь	- использовать нормативную базу при проектировании инженерного оборудования предприятий общественного питания	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками и практическими навыками проектирования и изысканий систем водоснабжения, отопления, вентиляции с самостоятельным выбором решений;</li> <li>- навыками решения инженерных задач, связанных с расчетами инженерных систем предприятий общественного питания</li> <li>- основами современных методов расчета систем отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции зданий для предприятий общественного питания</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>— общую характеристику процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;</li> <li>— современные информационные, компьютерные и сетевые технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации;</li> <li>— определения состава и назначения основных элементов персонального компьютера, их характеристик;</li> <li>— классификацию и назначение основных программных средств, предназначенных для обработки информации;</li> <li>— основные возможности и функции современных операционных систем;</li> <li>— основные информационно-поисковые сервисы и базы данных</li> </ul>	Информатика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;</li> <li>— представлять обрабатываемые данные в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</li> <li>проводить необходимые расчеты с использованием ИТ;</li> <li>— (выявлять и строить) типичные модели решения предметных задач по изученным образцам;</li> <li>— составлять научные обзоры, рефераты по тематике научных исследований;</li> <li>— использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>— основными алгоритмами и подходами к решению прикладных задач;</li> <li>— навыками использования информационных сервисов для поиска информации;</li> <li>— навыками использования электронного офиса для поиска, хранения, переработки информации и решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>— навыками анализа информации из различных источников баз данных, результатов работы, их обобщение и систематизации.</li> </ul>	
Знать	- стандартные программные средства для решения задач в сфере профессиональной деятельности;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами практического использования современных компьютеров для обработки информации;</li> <li>- методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> </ul>	
<b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные метаболические пути превращения углеводов, липидов, аминокислот, пуриновых, пиримидиновых оснований;</li> <li>- ферментативный катализ, понятие о ферментах, антителах, структурных белках;</li> </ul>	Биохимия
Уметь	- прогнозировать направление и результат физико-химических процессов и химических превращений биологически важных веществ;	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методам исследования физико-химических свойств биологически активных веществ;</li> <li>- навыками проведения химического и биохимического эксперимента и оформления его результатов.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы теоретического, экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания;</li> <li>- характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства;</li> <li>- нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ;</li> <li>- общие закономерности химических, биологических и микробиологических процессов, происходящих при технологических процессах производства</li> </ul>	Пищевая химия
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами исследования и получения информации о ходе технологического процесса, для осуществления контроля качества производимой продукции;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания;</li> <li>- проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- проблемы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов;</li> </ul>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;</li> <li>-проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных о тенденции развития этих процессов.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции;</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	
Знать	- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументировано обосновывать сущность организационных проблем;</li> <li>- распознавать эффективные методы организации производства;</li> <li>- анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия</li> </ul>	
Владеть	- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие «качество продукта» и показатели его характеризующие;</li> <li>- способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами;</li> </ul>	Технохимический контроль продукции общественного питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества продуктов питания;</li> <li>- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативной и технической документацией;</li> <li>- навыками оформления технологических журналов.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- товар, как объект товароведческой деятельности,</li> <li>- принципы управления ассортиментом;</li> <li>- права и обязанности экспертов, их роль в обеспечении качества;</li> <li>- технологию изготовления товаров;</li> <li>- классификацию экспортной деятельности, организацию проведения экспертизы потребительских товаров.</li> </ul>	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классифицировать товары,</li> <li>- формировать ассортимент с учетом современных требований внутреннего и внешнего рынка, сравнивать виды, марки товаров разных изготовителей;</li> <li>- документально оформлять экспертные оценки товаров;</li> <li>- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований НД товара при хранении;</li> <li>- проводить экспертизу товаров при его приемке;</li> <li>- расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки.</li> </ul>	
Владеть	- навыками практической работы с нормативной документацией.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эпидемиологическое значение патогенной флоры в отдельных видах продуктов питания;</li> <li>- характеристику отдельных видов микотоксикозов;</li> <li>- методы детоксикации пищевого сырья и продовольственных продуктов;</li> <li>- токсичность пищевых продуктов, вызванных загрязнением окружающей среды</li> </ul>	Безопасность продовольственного сырья и продукции питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять факторы опасности пищевого сырья и продуктов питания;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определять содержание отдельных показателей химического и микробиологического качества пищевых продуктов</li> <li>- принципами и методами идентификации и оценки анализа опасности и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей</li> <li>- проведение контроля безопасности продуктов питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов общественного питания;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления продуктов общественного питания</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции общественного питания;</li> </ul>	Научные основы производства продуктов общественного питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии продуктов общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления блюд специальных видов питания;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции;</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни;</li> </ul>	Блюда народов России
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры;</li> <li>- особенности технологии и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ;</li> <li>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни;</li> </ul>	Национальные кухни народов России
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд кухонь народов мира;</li> </ul>	Кухни народов мира

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства;	
Владеть	- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни	
Знать	- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни; - основные этапы разработки новых блюд национальной кухни; - организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни;	Кулинарные путешествия по странам мира
Уметь	- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни; - проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства; - обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;	
Владеть	- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни; - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни.	
Знать	- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства специальных видов питания; - современные методы и технологические способы производства приготовления блюд специальных видов питания; - основные этапы разработки новых видов продукции;	
Уметь	- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; - проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства; - обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;	Технология специальных видов питания
Владеть	- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии специальных видов питания; - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество. - возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления блюд специальных видов питания; - профессиональным языком предметной области знания;	
Знать	- основы технологии по производству продуктов лечебно-профилактического назначения	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Уметь	- разрабатывать мероприятия по выявлению потребностей продуктов лечебно-профилактического назначения	
Владеть	- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии лечебно-профилактических продуктов питания;	
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>		
<b>ПК-1 - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</b>		
Знать	- макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; - осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; - осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; - корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- показатели качества товаров; - факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров; - оценку и градацию качества сырья; - дефекты и причины возникновения; - основополагающие характеристики товаров; - средства товарной информации, их назначение.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать со стандартами, ТУ, СанПиН,</li> <li>- отбирать образцы товаров от партии, предназначенной для исследования;</li> <li>- анализировать состояние рынка товаров по отдельным группам;</li> <li>- создавать условия для сохранения качества товара при хранении;</li> <li>- проводить экспертизу товаров при его приемке;</li> <li>- расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами и методами проведения экспертизы товаров</li> <li>- навыками диагностировать дефекты, выявлять причины их возникновения и осуществлять меры по их устранению.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.</li> </ul>	Блюда народов России
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;</li> </ul>	Национальные кухни народов России

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни	
Знать	- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;	Кухни народов мира
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни	
Знать	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Кулинарные путешествия по странам мира
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни	
Знать	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Технология специальных видов питания
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; - осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов лечебно-профилактического назначения; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции лечебно-профилактического назначения;	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов производства продуктов лечебно-профилактического назначения; - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции лечебно-профилактического назначения; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом продуктов лечебно-профилактического назначения	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт на продукцию лечебно-профилактического назначения, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- современные методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов	
<b>ПК-2 - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств; - основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов; - методы расчетов процессов и аппаратов	Процессы и аппараты пищевых производств
Уметь	- выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов; - рассчитывать режимы технологических процессов; - оценивать практическую значимость полученных результатов; - прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах	
Владеть	- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности; - способами подбора аппаратов для технологического процесса;	
Знать	- устройство и принцип действия машин и аппаратов; - оптимальные технологические режимы работы оборудования; - основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании пищевой отрасли	Оборудование предприятий общественного питания
Уметь	- определять основные детали и порядок сборки основного технологического оборудования; - проводить анализ работы технологического оборудования;	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- совершенствовать порядок работы с действующим технологическим оборудованием в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции	
Владеть	- методами обработки экспериментальных данных для анализа работы оборудования; - навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования.	
Знать	- состояние и основные проблемы технической базы; - устройство и принцип действия машин и аппаратов; - оптимальные технологические режимы работы оборудования; - основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании - методы основных расчетов технологического оборудования с использованием средств вычислительной техники	Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания
Уметь	- проводить анализ технологического оборудования - совершенствовать действующее технологическое оборудование в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции - осуществлять проектирование оборудования с использованием САПР	
Владеть	- методами технической оценки возможностей технологического оборудования; - методами обработки экспериментальных данных для анализа оборудования. - основами расчета параметров работы машин, передач и соединений; - приемами разработки мероприятий по безопасности работы машин и механизмов - методами инженерно-технических расчетов и ЭВМ; - навыками эксплуатации и расчета оборудования, организации производства на основе современных методов управления	
Знать	- параметры теплового и холодильного процесса; - устройство и принцип действия тепловых и холодильных установок; - основные методы исследования тепловых процессов.	Тепло- и хладотехника
Уметь	- провести термодинамический анализ основных процессов; - сделать рациональный выбор теплообменного, холодильного оборудования.	
Владеть	- практическими навыками расчёта производственных мощностей и загрузки оборудования; - методикой составления планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	
Знать	- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - основные научные и технические проблемы и тенденции развития, методы расчёта технологического оборудования;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;</li> <li>- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</li> </ul>	
<b>ПК-3 - способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные концепции и подходы к безопасности продукции.</li> <li>- существующие международные и отечественные стандарты на систему ХАССП, их структуру, принципы и содержание.</li> <li>- основные цели и задачи системы ХАССП.</li> <li>- принципы системы ХАССП.</li> </ul>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания в области системы менеджмента безопасности.</li> <li>- применять на практике принципы системы ХАССП.</li> <li>- применять на практике требования стандартов на систему ХАССП.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки и документирования принципов системы ХАССП.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- виды нормативной и технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	Теххимический контроль продукции общественного питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;</li> <li>- делать заключение о качестве продукции продуктов питания в соответствии с требованиями государственных стандартов;</li> <li>- проводить бракераж пищи; заполнять всю технологическую и санитарную документацию на производстве.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки;</li> <li>- навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.</li> </ul>	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;</li> <li>- проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению;</li> <li>- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	процессом; - разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
Владеть	- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки; - навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции	
<b>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>		
Знать	- основные определения и понятия способов кулинарной обработки; - характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий; - технологию производства и хранения продуктов питания; - принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий - этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания;	
Уметь	- рассчитывать рецептуры; - нормировать и учитывать расход сырья; - подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве; - оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Владеть	- практическими навыками использования нормативных и технических документов при расчете рецептур; - методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий.	
Знать	- различные концепции питания; - основные принципы составления различных рационов питания; - роль и усвояемость белков, жиров и углеводов. - основные принципы составления индивидуальных и групповых рационов питания; - принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания.	
Уметь	- анализировать и корректировать рационы питания; - составлять рационы питания для различных групп населения; - составлять меню для массового и индивидуального лечебно-профилактического питания.	Физиология питания
Владеть	- навыками составления рациона питания для лиц различного возраста, пола, трудовой группы и места жительства; - способностью оценки индивидуального пищевого статуса человека и навыками разработки индивидуального или группового меню в соответствии общими характеризующими показателями.	
Знать	- основные определения и понятия способов кулинарной обработки; - характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия,	Технология мучных кондитерских изделий

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</li> <li>-технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья;</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур;</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода изделий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета и их назначение;</li> <li>-документацию хозяйственных операций;</li> <li>-механизм ценообразования на основе себестоимости;</li> <li>-основы документоведения;</li> <li>-основные методы ведения производственного учета и отчетности, используемых в общественном питании</li> </ul>	Производственный учет и отчетность с основами документоведения
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять знания в области производственного учета и отчетности; использовать их на междисциплинар-ном уровне</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- требования к применению пищевых добавок при производстве пищевых продуктов;</li> <li>- основные представители классов пищевых добавок.</li> </ul>	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять класс пищевых добавок;</li> <li>- определять ДСД, ДСП, ПДК пищевых добавок;</li> <li>- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности;</li> <li>- практическими навыками использования знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья на междисциплинарном уровне;</li> <li>- навыками корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- требования к применению пищевых добавок при производстве пищевых продуктов;</li> <li>- основные представители классов пищевых добавок.</li> </ul>	Пищевые и биологические добавки при производстве продуктов питания из растительного сырья

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять класс пищевых добавок;</li> <li>- определять ДСД, ДСП, ПДК пищевых добавок;</li> <li>- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности;</li> <li>- практическими навыками использования знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья на междисциплинарном уровне;</li> <li>- навыками корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-потребительские, технологические и реологические свойства сырья, используемого для оформления и декорирования, а также их структурные характеристики;</li> <li>-основные понятия в области художественной композиции;</li> <li>-товароведные характеристики сырья, используемого для декорирования;</li> <li>-основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд.</li> </ul>	Основы карвинга и оформление блюд
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий;</li> <li>-изготавливать разные фигуры из овощей и других продуктов.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>-возможностью междисциплинарного применения знаний реологии сырья для осуществления карвинга и декорирования;</li> <li>-практическими навыками использования элементов карвинга;</li> <li>-методиками оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>	Принципы подачи и оформление блюд
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления блюд</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</li> <li>- требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</li> <li>- терминологию инжиниринга меню</li> <li>- сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью;</li> <li>- сущность маркетингового подхода при ценообразовании блюд;</li> </ul>	Инжиниринг меню
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;</li> <li>- разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли.	
Владеть	- знаниями общих принципов инжиниринга меню; - навыками работы инжиниринга меню; - реализовать и обеспечивать эффективный инжиниринг меню предприятий питания различных типов и классов	
Знать	- требования нормативных документов при формировании меню; - основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики; - требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей); - принципы разработки меню; - этапы составления меню.	
Уметь	- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями; - разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями. - получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли; - осуществлять сбор необходимой информации для планирования и разработки меню.	Принципы разработки меню
Владеть	- навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность разработки меню в предприятиях питания различных типов и классов	
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.	
Уметь	- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни; - работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.	Блюда народов России
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.	
Уметь	- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни; - работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.	Национальные кухни народов России
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.	
Уметь	- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;	Кухни народов мира

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.	
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.	
Уметь	- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни; - работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.	Кулинарные путешествия по странам мира
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	
Знать	- основные понятия в области сервисной деятельности; - особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе; - общие понятия в сфере эстетики труда, производства, обслуживания в предприятиях питания; - особенности обслуживания в ресторанах и барах.	
Уметь	- формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах; - использовать основы профессиональной этики; - оценивать качество предоставляемых услуг сервисной деятельности.	Сервисная деятельность
Владеть	- навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности; - навыками обслуживания различного рода контингента посетителей; - навыками разработки рецептуры и приготовления отдельных коктейлей.	
Знать	- социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности; - потребности человека и принципы их удовлетворения в деятельности организаций сервиса; - виды сервисной деятельности; - сущность услуги как специфического продукта; - понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности; - организацию обслуживания потребителей услуг; - правила обслуживания населения; - способы и формы оказания услуг; - нормы и правила профессионального поведения и этикета; - этику взаимоотношений в трудовом коллективе, в общении с потребителями; - критерии и составляющие качества услуг; - культуру обслуживания потребителей; - психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания.	Сервис в индустрии общественного питания
Уметь	- формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах; - использовать основы профессиональной этики;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов;</li> <li>- определять критерии качества услуг в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать различные средства делового общения;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности;</li> <li>-навыками обслуживания различного рода контингента посетителей.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы организации специальных видов питания;</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к рационам специальных видов питания.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей специальных видов питания;</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации специальных видов питания;</li> <li>- работать с нормативной и технической информацией в сфере организации специальных видов питания.</li> </ul>	Технологии специальных видов питания
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основами организации специальных видов питания для различных групп населения;</li> <li>- методами составления рационов.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы организации лечебно-профилактического питания;</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к лечебно-профилактическому питанию.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей лечебно-профилактических продуктов питания;</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации лечебно-профилактических продуктов питания;</li> <li>- работать с нормативной и технической информацией в сфере организации лечебно-профилактических продуктов питания.</li> </ul>	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основами организации лечебно-профилактического питания для населения;</li> <li>- методами составления рационов лечебно-профилактического питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области производства кулинарной обработки;</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельного освоения материала профильных технологических дисциплин</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и определения дисциплины;</li> <li>- современные представления об основных пищевых веществах и их роли в сохранении здоровья;</li> </ul>	Знаки Зодиака и питание

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- основные особенности и характерные компоненты пищи зодиакальных диет.	
Уметь	- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воздуха; - выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии огня; - выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воды; - выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии земли.	
Владеть	- навыками в составлении рационов питания с учетом принадлежности к тому или иному знаку зодиака.	
<b>ПК-5 - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм, - кинетику ферментативных реакций, - основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья.	Биохимия
Уметь	- осуществлять качественный и количественный анализ аминокислот, белков, углеводов, жиров и витаминов в растворах, растительных и животных продуктах; прогнозировать химические и биохимические превращения основных компонентов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.	
Владеть	- навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области переработки растительного сырья; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	
Знать	- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов); - явления, протекающие в продуктах при технологической обработке.	Пищевая химия
Уметь	- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов; - анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.	
Владеть	- основными методами исследования продуктов питания; - расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.	
Знать	- физико-химические основы и общие принципы переработки сырья; - физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	- использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать физико-химические процессы, происходящие в процессе переработки растительного сырья</li> <li>-характеризовать основные процессы изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки</li> </ul>	
Владеть	-профессиональным языком предметной области знания	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства органических веществ;</li> <li>- основные определения и понятия, лежащие в основе пищевых технологий;</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов.</li> </ul>	Основы химических процессов в пищевых технологиях
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы;</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента;</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</li> <li>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области пищевых технологий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- молекулярно-биологические основы технологии рекомбинантных генов и их возможности для получения новых видов продукции;</li> <li>- биотехнологические способы получения необходимых человеку веществ и продуктов.</li> <li>- высокоэффективные формы микроорганизмов, культуры клеток и тканей растений, животных или изолированных из клеток биологических структур, используемых в биотехнологии</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии;</li> <li>- формировать умения выявлять и анализировать информацию, способную приводить к появлению и развитию новых направлений биотехнологии;</li> <li>- оценивать новые технологии с учетом их экономического эффекта;</li> <li>- составлять типовую схему биотехнологического производства</li> </ul>	Основы биотехнологии
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с микроорганизмами-продуцентами;</li> <li>- навыками выполнения анализа продуктов биотехнологического производства физико-химическими методами;</li> <li>- навыками получения посевного материала из чистых культур;</li> <li>- владеть навыками формирования предложений по глубокой переработке, модификации технологического процесса переработки отходов.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства веществ</li> <li>- основные определения и понятия, лежащие в основе действия современных приборов, средств измерения и контроля</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять химические и физико-химические величины</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике</li> </ul>	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами исследования свойств веществ</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства веществ</li> <li>- основные понятия и положения коллоидной химии</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов</li> </ul>	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять химические и физико-химические величины веществ</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных законов коллоидной химии в пищевых технологиях</li> <li>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области коллоидной химии и способностью объяснять их результаты применительно к профессиональной деятельности</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основную терминологию;</li> <li>- основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов;</li> <li>- правила безопасности работы в микробиологической лаборатории;</li> <li>- критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов;</li> <li>- теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе, и в процессе производства пищевых продуктов;</li> <li>- микроорганизмы, способные вызывать порчу продуктов питания;</li> <li>- современные научные средства, методы пищевой микробиологии для оптимизации технологических процессов при производстве продуктов.</li> </ul>	Пищевая микробиология
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить, окрашивать и микроскопировать препараты микроорганизмов;</li> <li>- проводить учет количества микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;</li> <li>- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения стандартных испытаний по определению микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач</li> </ul>	Моделирование производственных ситуаций
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия линейной алгебры и аналитической геометрии</li> <li>- основные положения математического анализа,</li> <li>- основные понятия теории вероятностей и математической статистики;</li> </ul>	Математика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать возможность аналитического решения задачи,</li> <li>- самостоятельно разработать алгоритм решения задачи,</li> <li>- корректно обосновывать необходимость предложенного метода решения задачи,</li> <li>- предложить наиболее эффективное решение,</li> <li>- уметь использовать прикладные программные продукты.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами аналитического и численного решения прикладных задач,</li> <li>- навыками интерпретировать полученные результаты,</li> <li>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств прикладных задач, и</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные физические явления и основные законы физики;</li> <li>- границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях;</li> <li>- основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения;</li> <li>- фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки;</li> <li>- назначение и принципы действия важнейших физических приборов.</li> </ul>	Физика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать стандартные задачи по основным разделам курса физики;</li> <li>- строить графики экспериментальных зависимостей;</li> <li>- устанавливать характер зависимости по графикам, построенных в любых координатах;</li> <li>- составлять таблицы экспериментальных данных;</li> <li>- составлять отчеты по выполненным экспериментальным работам, описывать результаты и уметь формулировать выводы;</li> <li>- пользоваться таблицами, учебной, справочной и методической литературой;</li> <li>- оценивать случайные ошибки эксперимента, определять доверительный интервал;</li> <li>- выбирать приборы с пределами измерений, необходимыми для данных измерений, определять цену деления, показания приборов, погрешность и уметь градуировать шкалу приборов;</li> <li>- использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практического применения законов физики;</li> <li>- навыками выполнения физических экспериментов и оценки их результатов;</li> <li>- владеть методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные химические понятия, положения и законы;</li> <li>- методы теоретического и экспериментального исследования, методы математического анализа и моделирования</li> </ul>	Химия

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- решать расчетные задачи применительно к материалу программы, - проводить экспериментальные исследования для освоения химических и биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Владеть	- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности; - навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента, - способностью объяснять результаты исследования применительно к профессиональной деятельности	
Знать	- основы внешнего и внутреннего строения органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток; - использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой промышленности. - факторы, формирующие потребительские свойства пищевого сырья; - технологии переработки пищевого сырья. - изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировании и хранении пищевого сырья.	
Уметь	- ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений; - проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья и вырабатываемых из него продовольственных товаров, - правильно оценить и спрогнозировать стойкость сырья при хранении.	Анатомия пищевого сырья
Владеть	- навыками исследования пищевого сырья, основанных на знании их анатомии, - микроскопическим методом исследования продовольственных товаров, - найти изменения несвойственные сырью и определить фальсификацию продукта, а также провести качественную экспертизу товара; - навыками определения оптимальных условий транспортирования и хранения пищевого сырья, основанными на знании их анатомии.	
Знать	- структуру и функционирование генетического аппарата организмов, общие закономерности размножения и индивидуального развития живых организмов; - особенности взаимоотношений организмов и окружающей среды;	
Уметь	- умеет применять фундаментальные законы естественно-научных дисциплин при решении профессиональных задач	Биология
Владеть	- принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе знаний в области биологии.	
Знать	- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач	
Уметь	- анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности продуктов питания;	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
<b>ПК-6 - способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные информационные технологии систем управления технологическими процессами;</li> <li>- средства обеспечения информационных технологий;</li> <li>- классы структур автоматизированных информационных технологий.</li> </ul>	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определить роль человека в процессе получения информации;</li> <li>- выбрать способ обработки информации;</li> <li>- использовать средства измерений для получения производственно-технической информации.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками получения производственно-технической информации;</li> <li>- навыками хранения производственно-технической информации;</li> <li>- навыками обработки производственно-технической информации.</li> </ul>	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;	
Владеть	- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;	
Владеть	- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий.	
<b>ПК-7 - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормировать расход сырья;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания , выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями;</li> <li>- методами организации технологического процесса производства.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать расход сырья;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания , выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями;</li> <li>- методами организации технологического процесса производства.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни;</li> </ul>	Блюда народов России

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни;</li> </ul>	Национальные кухни народов России
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности приготовления блюд национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья в соответствии с требованиями международных стандартов;</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> </ul>	Кухни народов мира
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни;</li> </ul>	Кулинарные путешествия по странам мира

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления специальных видов питания;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд для специальных видов питания;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	Технология специальных видов питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать расход сырья.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями;</li> <li>- методами организации технологического процесса производства;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления лечебно-профилактических продуктов питания;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд для лечебно-профилактических продуктов питания;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса при приготовлении блюд лечебно-профилактического питания;</li> </ul>	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд лечебно-профилактического питания;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры лечебно-профилактического питания;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд лечебно-профилактического питания</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд для лечебно-профилактического питания</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий лечебно-профилактического назначения;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</li> <li>- методики расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания</li> </ul>	Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики</li> <li>- разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	
<b>ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</li> <li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> <li>- требования к идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.</li> <li>- проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.</li> <li>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</li> <li>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</li> <li>- навыками идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и определения дисциплины;</li> <li>- федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции;</li> <li>- правовые и организационные основы безопасности питания;</li> <li>- основные факторы опасности продовольственного сырья;</li> <li>- критерии оценки безопасности пищевой продукции;</li> <li>- нормативы предельно-допустимых уровней (ПДУ) токсичности пищевых продуктов и сырья;</li> </ul>	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить безопасность пищевой продукции по данным сопроводительных документов;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией по безопасности и гигиене питания;</li> <li>- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей безопасности продуктов питания из</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников	
Владеть	- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения безопасности и качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исторические и правовые основы метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- основные понятия, цели, принципы и объекты в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- федеральные законы и документы по стандартизации в области качества и безопасности продуктов питания.</li> <li>- правовые нормы о защите прав потребителей.</li> <li>- сущность, условия, правила и порядок осуществления метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- правила и положения Евразийского экономического союза в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> </ul>	Метрология и стандартизация
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия на практике.</li> <li>- работать с федеральными законами и нормативными документами по стандартизации, метрологии и оценки соответствия.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с федеральными законами и нормативной документацией по стандартизации.</li> <li>- навыками практической деятельности по анализу и обновлению (актуализации) фонда нормативных документов по стандартизации на предприятиях.</li> <li>- навыками расчета погрешностей результата измерений.</li> <li>- методикой выбора средств измерений для метрологического обеспечения производства продукции.</li> <li>- навыками составления карт метрологического обеспечения технологических процессов.</li> <li>- навыками оформления документов для проведения оценки соответствия.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, основные методы их исследования, правила их определения и расчета;</li> <li>- условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент выпускаемой продукции</li> </ul>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников.	
Владеть	- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	
<b>ПК-9 - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов;</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике;</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов;</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике;</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- типы, виды, функции и средства маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- средства распространения рекламы;</li> <li>- основные понятия фирменного стиля, брэнда, брэндинга</li> <li>- основы организации ярмарки или выставки.</li> </ul>	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- составлять рекламные обращения и планировать рекламную кампанию;</li> <li>- распознавать элементы фирменного стиля, брэнда;</li> <li>- приобретать знания в области организации ярмарок и выставок.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования элементов маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- способами анализа рекламных обращений и рекламных кампаний конкурентов при проектировании нового товара;</li> <li>- способами анализа и разработки элементов фирменного стиля, проектируемого предприятия общественного питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	Блюда народов России
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> </ul>	Национальные кухни народов России

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.	
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике; - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - сущность и значение информации для предприятий питания; - методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; - тематические выставки и передовые предприятия отрасли;	Кухни народов мира
Уметь	- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов - самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; - применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - находить научно-техническую информацию из различных источников; - применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.	
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике; - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - сущность и значение информации для предприятий питания; - методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; - тематические выставки и передовые предприятия отрасли;	Кулинарные путешествия по странам мира
Уметь	- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов - самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; - применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - находить научно-техническую информацию из различных источников; - применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике; - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - сущность и значение информации для предприятий питания; - методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; - тематические выставки и передовые предприятия отрасли;	
Уметь	- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов - самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; - применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - находить научно-техническую информацию из различных источников; - применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.	Технология специальных видов питания
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации специальных видов питания; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике по выпуску продукции лечебно-профилактического питания; - тематические выставки и передовые предприятия отрасли, выпускающие продукты лечебно-профилактического назначения;	
Уметь	- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов по производству продукции лечебно-профилактического назначения; - применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации лечебно-профилактических продуктов;	
Знать	способы сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	
Уметь	собирать научно-техническую информацию по тематике экскурсий для составления отчета по практике	
Владеть	методами сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	Производственная – преддипломная практика
<b>ПК-10 - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</b>		
Знать	-характеристику показателей качества; -требования нормативной документации в сфере качества продукции	Физико-химические основы и общие принципы переработки

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	растительного сырья
Владеть	-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья -реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки	
Знать	-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования); процессы первичной обработки сырья; -процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов; -требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами; органолептические показатели качества полуфабрикатов;	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции
Уметь	- использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов; -готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса; -применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;	
Владеть	- знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов; -навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса; -навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;	
Знать	-технологический процесс производства работу технологического оборудования, структуру подразделения, способности и навыки персонала; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест;	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
Владеть	-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья -реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки	
<b>ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>		
Знать	-основные понятия в области организации производства и обслуживания.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Уметь	- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки организации питания в организациях общественного питания	
Владеть	-основными практическими навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Знать	-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса;	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	-требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса;</li> <li>-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы массового спроса; осуществлять отпуск блюд массового спроса</li> <li>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>-навыками подготовки рабочих мест;</li> <li>-навыками упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</li> <li>-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общие принципы переработки сырья.</li> <li>- классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.</li> <li>- виды услуг общественного питания.</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику</li> </ul>	Введение в направление
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнять основные технологические операции;</li> <li>- работать самостоятельно и в коллективе</li> </ul>	
Владеть	- навыками выполнения основных операций по профессии	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы производства продукции общественного питания;</li> <li>- виды услуг общественного питания.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативными документами;</li> <li>- анализировать структуру рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>	Введение в специальность
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной практической работы;</li> <li>- терминологией технолога общественного питания</li> </ul>	
Знать	- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Учебная - практика по получению первичных профессиональных

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Владеть	методами организации производственной деятельности отдельных участков, технологических линий по производству пищевых продуктов	
Знать	назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Учебная - ознакомительная практика
Уметь	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Владеть	навыками приготовления кулинарной продукции	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса</li> <li>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	
Владеть	- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса</li> <li>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
Знать	-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса -требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Производственная – преддипломная практика
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
Владеть	-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
<b>ПК-12 - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</b>		
Знать	- основные правила БЖД; методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся выполняемой работы	Безопасность жизнедеятельности
Уметь	- подбирать средства индивидуальной защиты работников	
Владеть	- основными методами решения задач в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
Знать	- основные понятия, термины и определения в области охраны труда в общественном питании. - законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности. - особенности обеспечения безопасности и условий труда в организациях общественного питания. - виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников общественного питания, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению. - виды инструктажей и особенности их проведения. - безопасные приемы труда при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания. - основные положения организации пожарной охраны. - обязанности работников в области охраны труда. - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Охрана труда в общественном питании
Уметь	– применять на практике законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности. - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.</li> <li>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>– выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда для различных категорий работников.</li> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда при работе на различных видах оборудования.</li> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда при выполнении различных видов работ.</li> <li>- навыками разработки инструктажей обучения по охране труда.</li> <li>- навыками ведения и заполнения документов по охране труда на предприятии.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы санитарного законодательства и санитарного надзора;</li> <li>- основы санитарии и гигиены питания;</li> <li>- опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды;</li> <li>- гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним;</li> <li>- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов</li> <li>- физиолого-гигиенические основы трудового процесса.</li> </ul>	Санитария и гигиена
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативной и технической документацией.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы санитарного законодательства и санитарного надзора;</li> <li>- опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды;</li> <li>- структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонал;</li> <li>- все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов;</li> <li>- гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания;</li> <li>- гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним;</li> <li>- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов</li> <li>- физиолого-гигиенические основы трудового процесса.</li> </ul>	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- работать с нормативной и технической документацией; - выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны; - производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места; - правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью; - использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия.	
Владеть	- методами профилактики пищевых инфекций и отравлений; - основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания; - навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных помещений.	
Знать	- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания; - критерии идентификации опасностей.	
Уметь	- применять на практике методы обеспечения безопасности; - проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности.	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;	
Знать	- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания; - критерии идентификации опасностей.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- применять на практике методы обеспечения безопасности; - проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности	
Владеть	- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;	
<b>Вид деятельности: экспериментально-исследовательская</b>		
<b>ПК-13 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</b>		
Знать	- основные направления научных исследований по заданной тематике	Научные основы производства продуктов общественного питания
Уметь	-составлять план проведения исследований, осуществлять анализ результатов	
Владеть	- навыками и методиками обобщения результатов аналитической деятельности	
Знать	- основные способы анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать критический подход при анализе отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	
Владеть	- навыками и приемами анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	
<b>ПК-14 - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</b>		
Знать	– основные виды научно-технической информации;	Продвижение научной продукции

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации;</li> <li>– различные методы измерения и наблюдения при проведении научных исследований.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучать научно-техническую информацию;</li> <li>– систематизировать и обрабатывать эмпирическую информацию;</li> <li>– проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований;</li> <li>– анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>– техническими и программными средствами при работе с компьютерными системами при поиске научно-технической информации;</li> <li>– современными методами и способами анализа научной информации, патентной документации и проведения патентного поиска по выбранной тематике исследования;</li> <li>– навыками составления и написания отчетной документации по результатам проводимых исследований;</li> <li>– навыками написания научных статей.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследования различных веществ</li> <li>- правила оформления результатов исследований</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод определения основных свойств изучаемого объекта</li> <li>- проводить измерения свойств изучаемого объекта</li> <li>- проводить обработку результатов исследования</li> </ul>	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения испытаний и измерения свойств изучаемого объекта</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретический материал по конкретному эксперименту.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>измерять и составлять описание проводимых экспериментов</li> <li>подготовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.</li> </ul>	Производственная – преддипломная практика
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>методами проведения исследований, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</li> </ul>	
<b>ПК-15- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды промышленных испытаний;</li> <li>- тенденции развития технологий и инструментальных средств управления инновациями на отраслевом, региональном уровне отдельного предприятия.</li> </ul>	Продвижение научной продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать стратегии коммерциализации конкретных научно-технических разработок в производство;</li> <li>- находить пути продвижения научно-технических разработок на рынок.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- навыками коммерциализации инноваций на уровне предприятия, проектно-исследовательской организации; - навыками освоения и использования новых научных продуктов и услуг, новых технологий, новых ресурсов, новых рынков и их возможностей сочетаний.	
Знать	методику проведения производственных испытаний;	Научные основы производства продуктов общественного питания
Уметь	внедрять результаты исследований и разработки в производство продуктов из растительного сырья;	
Владеть	навыками проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок при производстве продуктов питания	
Знать	методики по разработке объектов для проектирования, совершенствования и оптимизации действующих предприятий отрасли	Производственная – преддипломная практика
Уметь	использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	
Владеть	современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности работы предприятия	
<b>ПК-16- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</b>		
Знать	- основные методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и существующие стандартные пакеты прикладных программ в этой области	Научные основы производства продуктов общественного питания
Уметь	- выбирать оптимальные из существующих стандартных прикладных программ для конкретной задачи оптимизации и моделирования рецептур	
Владеть	- навыками работы со стандартными пакетами прикладных программ, простейшими методами их корректировки для решения конкретной задачи	
Знать	- методы математического моделирования	Проектная деятельность
Уметь	- применять основные программные пакеты для оптимизации технологических процессов производства	
Владеть	- навыками применения программных пакетов для решения реальных технических задач в области проведения испытаний. - основными методами решения задач в области технологических процессов производства продуктов питания	
Знать	-основные источники научно-технической информации в сфере питания; -понимает сущность и значение информации в общественном питании; -комплексный экономический анализ предприятий общественного питания; -комплексную оценку качества работы предприятий общественного питания.	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания
Уметь	-методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; -использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	-основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; -навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использования электронной почты, режима он-лайн диалога, интернет-конференции; -методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности.	
Знать	- аспекты применения информационных технологий с позиций научно-исследовательской деятельности;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- составлять график загрузки торгового зала с использованием программы Excel	
Владеть	- навыками работы с компьютером как средством управления информацией	
<b>ПК-17- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	-простые и сложные статистические методы обработки экспериментальных данных	Научные основы производства продуктов общественного питания
Уметь	-применять простые и сложные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	
Владеть	- способами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов с помощью простых и сложных статистических методов	
Знать	- методы статистической обработки экспериментальных данных, - методы планирования эксперимента, - методику проверки статистических гипотез, - методы анализа статистических данных	Математика
Уметь	- оценивать погрешность статистических данных, - вычислять точечные оценки отдельных параметров эксперимента, - находить интервальные оценки требуемых параметров, - оценивать зависимость между различными факторами эксперимента	
Владеть	- приемами аналитического и численного решения прикладных задач, - навыками интерпретировать полученные результаты, - методами обработки информации с использованием прикладных программных средств учебных и прикладных задач, - способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов.	
Знать	методы статистической обработки экспериментальных данных	Производственная – преддипломная практика
Уметь	использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	
Владеть	навыками проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных и выработкой рекомендаций по их совершенствованию	
<b>Вид деятельности: расчетно-проектная</b>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
<b>ПК-23 - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную и справочную литературу в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования</li> <li>- основные методы и правила проектирования, проведения инженерных изысканий зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования</li> </ul>	Основы строительного дела и инженерное оборудование
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать самостоятельно решения при изысканиях и проектировании инженерных систем</li> <li>- выбирать, обосновывать и применять наиболее эффективные решения при изысканиях и проектировании систем для предприятий общественного питания</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками и навыками использования нормативной базы для изысканий и проектирования систем</li> <li>- методиками и навыками использования нормативной базы для принятия наиболее эффективных решений при проектировании предприятий общественного питания</li> </ul>	
Знать	методики разработки проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Производственная – преддипломная практика
Уметь	разработать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструировать и технически переоснастить существующие производства	
Владеть	навыками в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	
<b>ПК-24 - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы проектирования предприятий;</li> <li>- схемы технологических потоков;</li> <li>- оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования;</li> <li>- процессы хранения сырья, производства и переработки продукции</li> </ul>	Основы проектирования предприятий общественного питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего;</li> <li>- осуществлять технологическое проектирование</li> </ul>	
Владеть	- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий.	
Знать	требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий	Производственная – преддипломная практика
Уметь	сбирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	
Владеть	навыками в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
<b>ПК-25 - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</b>		
Знать	- основные принципы развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка	Основы проектирования предприятий общественного питания
Уметь	- участвовать в работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	
Владеть	- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	
Знать	- формы и методы обоснования проектов; - критерии и методы выбора рациональных решений организации технологического процесса	Проектная деятельность
Уметь	- производить необходимые технологические и технические расчеты: - расчет и подбор технологического оборудования; складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений предприятий - проводить оценку экономической целесообразности осуществления предлагаемого проекта	
Владеть	- навыками по защите проектного решения - навыками сопоставительной оценки затрат и результатов, установлении эффективности использования - навыками по разработке технико-экономического обоснования с применением зарубежного опыта и с элементами бизнес-планирования.	
Знать	основные правила по технико-экономическому обоснованию проектирования и реконструкции промышленных зданий	Производственная – преддипломная практика
Уметь	разрабатывать технико-экономическое обоснование и защитить принимаемые проектные решения предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;	
Владеть	способностью провести анализ и дать технико-экономическую оценку выполненного проекта	
<b>ПК-26- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</b>		
Знать	- нормы расходов в системах водоснабжения и водоотведения, соответствующую нормативную документацию	Основы строительного дела и инженерное оборудование
Уметь	- принимать самостоятельно решения при изысканиях и проектировании - выбирать, обосновывать и применять наиболее эффективные решения при изысканиях и проектировании при помощи стандартных программных средств	
Владеть	- методиками и навыками использования нормативной базы для изысканий и проектирования инженерного оборудования - методиками и навыками использования нормативной базы для принятия наиболее эффективных решений при проектировании предприятий общественного питания	
Знать	методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.	
Владеть	компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.	
<b>ПК-27- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	Основы проектирования предприятий общественного питания
Уметь	- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	
Владеть	- навыками расчета и подбора технологического оборудования	
Знать	назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	Производственная – преддипломная практика
Уметь	осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	
Владеть	навыками расчета и подбора технологического оборудования	
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННО – ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>		
<b>ППК-1 - Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</b>		
Знать	- основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания, - естественную микрофлору сырья и пищевых продуктов; - пути обсеменения сырья и пищевых продуктов; - зависимость роста и размножения микроорганизмов от температуры.	Пищевая микробиология
Уметь	- проводить обеззараживание рабочих поверхностей, инструмента.	
Владеть	- экспресс-методами определения присутствия на поверхностях, инструментах, разделочных досках санитарно-показательных микроорганизмов.	
Знать	- инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	Охрана труда в общественном питании
Уметь	- разрабатывать инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	
Владеть	- навыками организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	
Знать	-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования); - процессы первичной обработки сырья;	Организация технологического процесса производства кулинарной

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов;</li> <li>- требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами;</li> <li>- органолептические показатели качества полуфабрикатов.</li> </ul>	продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса;</li> <li>- применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;</li> <li>- навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарные требования к проведению технологической обработки и получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность;</li> <li>- особенности питания в особых условиях;</li> <li>- структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала.</li> <li>- все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов</li> <li>- гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания.</li> </ul>	Санитария и гигиена
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны;</li> <li>- производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места;</li> <li>- правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью;</li> <li>- использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проведения санитарной обработки производственных помещений.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- должностную инструкцию и регламент организации общественного питания;</li> </ul>	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</li> </ul>	
<b>ППК-2 - Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	- зависимость роста и размножения микроорганизмов от сроков хранения сырья и пищевых продуктов; - требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.	Пищевая микробиология
Уметь	- проводить механическую и тепловую обработку сырья, обработку яиц, распределение продуктов в холодильных камерах с учетом требований нормативных документов.	
Владеть	- навыками определять требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления блюд по нормативным документам.	
Знать	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	Охрана труда в общественном питании
Уметь	- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Владеть	- навыками подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания.	
Знать	- организацию рабочего места по приготовлению блюд массового спроса (подбор инвентаря, оборудования); - ассортимент блюд массового спроса - инструкции по организации рабочего места; - технологические процессы приготовления блюд массового спроса; - требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд массового спроса - производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологический процесс приготовления блюд массового спроса; технологическую документацию; органолептические показатели качества блюд массового спроса; - правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции
Уметь	- использовать знания общих принципов приготовления блюд массового спроса - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить несложный ассортимент блюд массового спроса - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - готовить несложный ассортимент блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией - эстетично оформлять готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;	
Владеть	- знаниями общих принципов приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса; - навыками подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; - знаниями технологии производства блюд массового спроса - навыками обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- умениями в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией - навыками минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.	
Знать	- гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов при реализации; - потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья; - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации общественного питания.	Санитария и гигиена
Уметь	- решать конкретные ситуационные задачи, возникающие на предприятиях питания, с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов; - соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания.	
Владеть	- методами профилактики пищевых инфекций и отравлений.	
Знать	- основные определения и понятия способов кулинарной обработки; - характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий; - технологию производства и хранения продуктов питания; - принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего
Уметь	- рассчитывать рецептуры; - нормировать и учитывать расход сырья; - подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве; - оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>		
<b>ДПК-1 - способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</b>		
Знать	- теоретические основы организации и управления предприятием; - планирование, организацию и контроль деятельности в области маркетинговых коммуникаций.	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания
Уметь	- находить организационно-управленческие решения; - обосновывать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений; - порождать новые идеи по разработке региональной стратегии рынка	
Владеть	- навыками организационной работы коллектива; - навыками решения стандартных профессиональных задач в области региональной стратегии рынка; - способами совершенствования работы коллектива для повышения эффективности решения профессиональных	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	задач.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы организации производства блюд на предприятиях общественного питания</li> <li>- современные методы организации работы трудового коллектива</li> </ul>	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать производство на предприятиях на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>- создать благоприятный психологический климат в коллективе</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации и управления производством и коллективом</li> </ul>	