



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 № 9 от « 30 » ноября 2016 г.

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

В.М. Колокольников



**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, 2016

## 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.<br>Сравнивать различные философские концепции по конкретной проблеме.<br>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.<br>Приемами поиска, систематизации и свободного изложения философского материала и методами сравнения философских идей, концепций и эпох.<br>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;<br>- 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;<br>- 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;<br>- практическими навыками использования экономических знаний на других дисциплинах, на занятиях в аудитории и на практике.   |  |
| Знать   | - систему финансирования инновационной деятельности в различных сферах жизнедеятельности;<br>- принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции.   | Продвижение научной продукции                        |

| Структурный элемент компетенции  | Планируемые результаты обучения  | Структурный элемент образовательной программы       |
|--|--|---|
| <p>Уметь</p>   | <p>– анализировать экономическую и научную литературу;</p> <p>– анализировать рынок научно-технической продукции</p> <p>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>– анализировать существующие и потенциальные запросы потребителей, возможностей создания ценностей для потребителя с учетом особенностей жизненного цикла продукции и технологий;</p> <p>– выделять основные этапы продвижения научного товара и пути его совершенствования в условиях Российского рынка научной продукции;</p> <p>– определять эффективные пути продвижения научной продукции с применением современных информационно-коммуникационных технологий, глобальный информационный ресурсов;</p> |   |
| <p>Владеть</p>   | <p>– способами оценивания значимости и практической пригодности инновационной продукции;</p> <p>– методами стимулирования сбыта продукции;</p> <p>– расчетом цен инновационного продукта;</p> <p>– современными методиками расчета и анализа показателей и индикаторов, характеризующие инновационную деятельность предприятия и возможности реализации инновационного проекта.</p>  |   |
| <p><b>ОК-3 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b></p> |  |   |
| <p>Знать</p>   | <p>- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке;</p> <p>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи;</p> <p>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.</p>  | <p>Иностранный язык</p>                             |
| <p>Уметь</p>   | <p>- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов;</p> <p>- оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.</p>  |   |
| <p>Владеть</p>   | <p>- навыками устной и письменной речи на иностранном языке;</p> <p>- делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке;</p> <p>- приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов.</p>   |   |
| <p>Знать</p>   | <p>– структуру и содержание межкультурного взаимодействия;</p> <p>– суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации;</p> <p>– материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества;</p> <p>– движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.</p>  | <p>Культурология и межкультурное взаимодействие</p> |
| <p>Уметь</p>   | <p>– общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия;</p> <p>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <p>– анализировать проблемы культурных процессов;</p> <p>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности;</p> <p>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с</p>   |   |

| 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>ОК-4 - способность 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> <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> </ul>  |   |

| <i>Структурный элемент компетенции</i> | <i>Планируемые результаты обучения</i>   | <i>Структурный элемент образовательной программы</i>  |
|--|--|---|
|  | - навыками использования наиболее эффективных средств осуществления взаимодействия, в т.ч. на основе социальных и культурных различий.   |   |
| 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                                  | - моральные, правовые нормы социального взаимодействия;<br>- операции с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных и сервисных целей и задач;<br>- корпоративных норм и стандартов   | Производственная – преддипломная практика   |
| Уметь                                  | - работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности<br>- предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях  |   |
| Владеть                                | - навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями  |   |
| Знать                                  | – основные определения и понятия медиакультуры;<br>– основные методы исследований, используемые в медиаанализе;<br>– определения медийных понятий, основные теоретические подходы к ним, их структурные характеристики;<br>– определения медийных процессов. | Медиакультура   |
| Уметь                                  | – применять знания по медиакультуре в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне;  |   |

| Структурный элемент компетенции                               | Планируемые результаты обучения   | Структурный элемент образовательной программы  |
|---|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <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   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– определения понятий «жизненный путь», «жизненная позиция», «жизненная перспектива»;</li> <li>– основные правила организации процессов самоорганизации и самообразования.</li> </ul>  |  |
| 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> | Технология командообразования и саморазвития   |
| 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>  |  |
| Знать   | - методы измерения параметров технологических процессов.  | Производственные системы                       |
| Уметь   | - использовать методы измерения параметров технологических процессов.   | обеспечения качества и безопасности            |
| Владеть   | - навыками применения методов измерения параметров технологических процессов.   | продуктов питания                              |
| Знать   | - основные источники информации в сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности   |  |
| Уметь   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно проводить обзор информационных источников;</li> <li>- выявлять технические достоинства и недостатки существующего технологического оборудования для пищевой промышленности</li> </ul>   | Оборудование предприятий общественного питания |
| Владеть   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы;</li> <li>- навыками применения знаний в области пищевого оборудования для решения задач в профессиональной</li> </ul>   |  |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения  | Структурный элемент образовательной программы  |
|---------------------------------|--|--|
|                                 | деятельности   |  |
| Знать                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы физиологии питания человека,</li> <li>- усвояемость пищи и факторы ее определяющие,</li> <li>- строение и функции пищеварительной системы человека, регуляции процессов пищеварения;</li> <li>- химический состав и свойства компонентов сырья и продуктов питания.</li> </ul>   | Физиология питания   |
| Уметь                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять режим питания;</li> <li>- определять пищевую ценность сырья и продуктов питания;</li> <li>- уметь определять тип алиментарного заболевания;</li> <li>- составлять рекомендации по питанию для профилактики и ликвидации алиментарных заболеваний;</li> <li>- определять пищевой статус человека;</li> <li>- определять биологическую и энергетическую ценности сырья и продуктов питания.</li> </ul> |  |
| Владеть                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения энергетической ценности сырья и продуктов питания;</li> <li>- навыками определения суточных энергозатрат;</li> <li>- способностью оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания.</li> </ul>  |  |
| Знать                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии</li> <li>- оценки социальной значимости своей будущей профессии</li> </ul>   | Введение в направление   |
| Уметь                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели</li> <li>- публично представлять собственные и известные научные результаты</li> <li>- точно представлять технологические знания в устной форме.</li> </ul>  |  |
| Владеть                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| Знать                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость профессии технолога общественного питания;</li> <li>- технологические процессы, формы, оборудование, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания</li> </ul>  | Введение в специальность   |
| Уметь                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать самостоятельно и организовать работу коллектива;</li> <li>- принимать решения в условиях различных мнений</li> </ul>   |  |
| Владеть                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками совершенствования профессиональной деятельности;</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| Знать                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности</li> </ul>   | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской |
| Уметь                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать самостоятельно и в коллективе,</li> <li>- формулировать полученные результаты;</li> <li>- публично представить собственные и известные научные результаты;</li> </ul>  |  |

| <i>Структурный элемент компетенции</i>  | <i>Планируемые результаты обучения</i>  | <i>Структурный элемент образовательной программы</i> |
|---|---|--|
| Владеть   | - способами самостоятельного освоения информации,<br>- методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий.   | деятельности   |
| Знать   | - современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории самоорганизации и профессионального самообразования.  | Знаки Зодиака и питание                              |
| Уметь   | - применять современную научную профессиональную терминологию;<br>- определять и выстраивать траектории самоорганизации и профессионального самообразования.  |  |
| Владеть   | - способностью и готовностью к самосовершенствованию  |  |
| <b>ОК-6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b> |   |  |
| Знать   | – основные правовые понятия;<br>– основные источники права;<br>– принципы применения юридической ответственности.   | Правоведение   |
| Уметь   | – ориентироваться в системе законодательства;<br>– определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни;<br>– разрабатывать документы правового характера;<br>– приобретать знания в области права;<br>– корректно выражать и аргументированно обосновывать свою юридическую позицию.   |  |
| Владеть   | – практическими навыками анализа и разрешения юридических ситуаций;<br>– практическими навыками совершения юридических действий в соответствии с законом;<br>– навыками составления претензий, заявлений, жалоб по факту неисполнения или ненадлежащего исполнения прав;<br>– способами совершенствования правовых знаний и умений путем использования возможностей информационной среды. |  |
| Знать   | – основные виды охранных документов интеллектуальной собственности;<br>– ключевые этапы и правила государственной системы регистрации результатов научной деятельности;<br>– формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.   | Продвижение научной продукции                        |
| Уметь   | – анализировать социально-политическую и научную литературу;<br>– оформлять документацию;<br>– использовать основные правовые знания при закреплении основных результатов экспериментальной и исследовательской работы;<br>– составлять пакет документов для регистрации изобретения или полезной модели;<br>– составлять пакет документов для регистрации программы ЭВМ.                 |  |
| Владеть   | – вопросами правового регулирования деятельности предприятия;<br>– знаниями о научно-технической политике России<br>– навыками составления конкурсной документации.   |  |



| 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>  |   |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения  | Структурный элемент образовательной программы    |
|---------------------------------|--|--|
|                                 | <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;<br>- методами применения современных средств защиты от опасностей и основными мерами по ликвидации их последствий;<br>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.   |   |
| Знать   | - основные понятия о приемах первой помощи;<br>- основные понятия о правах и обязанностях граждан по обеспечению безопасности жизнедеятельности;<br>- характеристики опасностей природного, техногенного и социального происхождения;<br>- государственную политику в области подготовки и защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций  | Физическая культура и спорт                   |
| Уметь   | - выделять основные опасности среды обитания человека;<br>- 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;<br>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи;<br>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.  | Иностранный язык                              |
| Уметь   | - читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов;<br>- оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.  |   |
| Владеть   | - навыками устной и письменной речи на иностранном языке;<br>- делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке;<br>- приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов.   |   |
| Знать   | - структуру и содержание межкультурного взаимодействия;<br>- суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации;<br>- материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества;<br>- движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.  | Культурология и межкультурное взаимодействие  |
| Уметь   | - общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия;<br>- решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;<br>- анализировать проблемы культурных процессов;<br>- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности;<br>- 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;<br>- 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;<br>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни;<br>- организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни;   | Кулинарные путешествия по странам мира                      |
| Уметь                                  | - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни;<br>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;<br>- разрабатывать технологические схемы производства;<br>- 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;<br>- 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;<br>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд специальных видов питания;<br>- основные этапы разработки новых видов продукции;   |   |
| Уметь                                  | - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;<br>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;<br>- разрабатывать технологические схемы производства;<br>- 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;<br>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.<br>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления блюд специальных видов питания;<br>- 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;<br>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;<br>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;  |   |
| Владеть   | - методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;<br>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции   |   |
| Знать   | - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;<br>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;<br>- 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;<br>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;<br>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;<br>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;<br>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;<br>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания. |   |
| Владеть   | - методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;<br>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции   |   |
| Знать   | - показатели качества товаров;<br>- факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров;<br>- оценку и градацию качества сырья;<br>- дефекты и причины возникновения;<br>- основополагающие характеристики товаров;<br>- 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;<br>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни;<br>- 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;<br>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;<br>- 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;<br>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;<br>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;  | Технология специальных видов питания          |
| Уметь                           | - рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;<br>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;<br>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;<br>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;<br>- 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;<br>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции  |  |
| Знать   | - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов лечебно-профилактического назначения;<br>- 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;<br>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции лечебно-профилактического назначения;<br>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом продуктов лечебно-профилактического назначения |  |
| Владеть   | - методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;<br>- 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;<br>- основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов;<br>- методы расчетов процессов и аппаратов  | Процессы и аппараты пищевых производств  |
| Уметь   | - выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов;<br>- рассчитывать режимы технологических процессов;<br>- оценивать практическую значимость полученных результатов;<br>- прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах   |  |
| Владеть   | - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;<br>- навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности;<br>- способами подбора аппаратов для технологического процесса;  |  |
| Знать   | - устройство и принцип действия машин и аппаратов;<br>- оптимальные технологические режимы работы оборудования;<br>- основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании пищевой отрасли  | Оборудование предприятий общественного питания   |
| Уметь   | - определять основные детали и порядок сборки основного технологического оборудования;<br>- 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;<br>- навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования.  |  |
| Знать                                  | - состояние и основные проблемы технической базы;<br>- устройство и принцип действия машин и аппаратов;<br>- оптимальные технологические режимы работы оборудования;<br>- основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании<br>- методы основных расчетов технологического оборудования с использованием средств вычислительной техники  | Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания |
| Уметь                                  | - проводить анализ технологического оборудования<br>- совершенствовать действующее технологическое оборудование в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции<br>- осуществлять проектирование оборудования с использованием САПР   |  |
| Владеть                                | - методами технической оценки возможностей технологического оборудования;<br>- методами обработки экспериментальных данных для анализа оборудования.<br>- основами расчета параметров работы машин, передач и соединений;<br>- приемами разработки мероприятий по безопасности работы машин и механизмов<br>- методами инженерно-технических расчетов и ЭВМ;<br>- навыками эксплуатации и расчета оборудования, организации производства на основе современных методов управления  |  |
| Знать                                  | - параметры теплового и холодильного процесса;<br>- устройство и принцип действия тепловых и холодильных установок;<br>- основные методы исследования тепловых процессов.  | Тепло- и хладотехника  |
| Уметь                                  | - провести термодинамический анализ основных процессов;<br>- сделать рациональный выбор теплообменного, холодильного оборудования.   |  |
| Владеть                                | - практическими навыками расчёта производственных мощностей и загрузки оборудования;<br>- методикой составления планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.   |  |
| Знать                                  | - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;<br>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;<br>требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции<br>- 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;<br>- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания  |  |
| Владеть   | - навыками отбора проб и проведением органолептической оценки;<br>- 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;<br>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;<br>- технологию производства и хранения продуктов питания;<br>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий<br>- этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания; |  |
| Уметь   | - рассчитывать рецептуры;<br>- нормировать и учитывать расход сырья;<br>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;<br>- 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;<br>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий.  |  |
| Знать   | - различные концепции питания;<br>- основные принципы составления различных рационов питания;<br>- роль и усвояемость белков, жиров и углеводов.<br>- основные принципы составления индивидуальных и групповых рационов питания;<br>- принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания.   |  |
| Уметь   | - анализировать и корректировать рационы питания;<br>- составлять рационы питания для различных групп населения;<br>- 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;<br>- 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;<br>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия,   | Технология мучных кондитерских изделий             |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения   | Структурный элемент образовательной программы  |
|---------------------------------|---|--|
|                                 | <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;<br>- навыками работы инжиниринга меню;<br>- реализовать и обеспечивать эффективный инжиниринг меню предприятий питания различных типов и классов   |  |
| Знать                                  | - требования нормативных документов при формировании меню;<br>- основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;<br>- требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);<br>- принципы разработки меню;<br>- этапы составления меню.  |  |
| Уметь                                  | - разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;<br>- разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.<br>- получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли;<br>- 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;<br>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.  |  |
| Уметь                                  | - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;<br>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;<br>- 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;<br>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.  |  |
| Уметь                                  | - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;<br>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;<br>- 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;<br>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.  |  |
| Уметь                                  | - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;<br>- 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;<br>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.  |  |
| Уметь                                  | - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;<br>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;<br>- 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;<br>- особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе;<br>- общие понятия в сфере эстетики труда, производства, обслуживания в предприятиях питания;<br>- особенности обслуживания в ресторанах и барах.   |  |
| Уметь                                  | - формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах;<br>- использовать основы профессиональной этики;<br>- оценивать качество предоставляемых услуг сервисной деятельности.  | Сервисная деятельность                               |
| Владеть                                | - навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности;<br>- навыками обслуживания различного рода контингента посетителей;<br>- навыками разработки рецептуры и приготовления отдельных коктейлей.  |  |
| Знать                                  | - социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности;<br>- потребности человека и принципы их удовлетворения в деятельности организаций сервиса;<br>- виды сервисной деятельности;<br>- сущность услуги как специфического продукта;<br>- понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности;<br>- организацию обслуживания потребителей услуг;<br>- правила обслуживания населения;<br>- способы и формы оказания услуг;<br>- нормы и правила профессионального поведения и этикета;<br>- этику взаимоотношений в трудовом коллективе, в общении с потребителями;<br>- критерии и составляющие качества услуг;<br>- культуру обслуживания потребителей;<br>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания. | Сервис в индустрии общественного питания             |
| Уметь                                  | - формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах;<br>- 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;<br>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии огня;<br>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воды;<br>- 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,<br>- кинетику ферментативных реакций,<br>- 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;<br>- 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);<br>- явления, протекающие в продуктах при технологической обработке.   | Пищевая химия   |
| Уметь  | - иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов;<br>- анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.   |   |
| Владеть  | - основными методами исследования продуктов питания;<br>- расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.  |   |
| Знать  | - физико-химические основы и общие принципы переработки сырья;<br>- 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  |   |



| <i>Структурный элемент компетенции</i> | <i>Планируемые результаты обучения</i>   | <i>Структурный элемент образовательной программы</i>  |
|--|--|---|
|  | <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>- 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>                | Основы биотехнологии                                  |
| 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> |   |
| 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 |
| 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>   |   |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения  | Структурный элемент образовательной программы |
|---------------------------------|--|---|
| 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>   |   |
| 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>   |   |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения   | Структурный элемент образовательной программы |
|---------------------------------|---|---|
| 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>  |   |
| 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> | Физика  |
| 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>   |   |
| Уметь                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы,</li> <li>- проводить экспериментальные исследования для освоения химических и биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>  | Химия   |
| Владеть                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента,</li> <li>- способностью объяснять результаты исследования применительно к профессиональной деятельности</li> </ul>  |   |
| Знать                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы внешнего и внутреннего строения органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток;</li> <li>- использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой промышленности.</li> </ul>  | Анатомия пищевого сырья                       |

| Структурный элемент компетенции  | Планируемые результаты обучения   | Структурный элемент образовательной программы                                  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие потребительские свойства пищевого сырья;</li> <li>- технологии переработки пищевого сырья.</li> <li>- изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировании и хранении пищевого сырья.</li> </ul>   |  |
| Уметь  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений;</li> <li>- проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья и вырабатываемых из него продовольственных товаров,</li> <li>- правильно оценить и спрогнозировать стойкость сырья при хранении.</li> </ul>  |  |
| Владеть  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками исследования пищевого сырья, основанных на знании их анатомии,</li> <li>- микроскопическим методом исследования продовольственных товаров,</li> <li>- найти изменения несвойственные сырью и определить фальсификацию продукта, а также провести качественную экспертизу товара;</li> <li>- навыками определения оптимальных условий транспортирования и хранения пищевого сырья, основанными на знании их анатомии.</li> </ul> |  |
| Знать  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру и функционирование генетического аппарата организмов, общие закономерности размножения и индивидуального развития живых организмов;</li> <li>- особенности взаимоотношений организмов и окружающей среды;</li> </ul>   | Биология   |
| Уметь  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет применять фундаментальные законы естественно-научных дисциплин при решении профессиональных задач</li> </ul>   |  |
| Владеть  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе знаний в области биологии.</li> </ul>   |  |
| Знать  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач</li> </ul>  | Производственная – преддипломная практика                                      |
| 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 продуктов питания;</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</li> </ul>   |  |
| <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> </ul>   |  |

| Структурный элемент компетенции  | Планируемые результаты обучения   | Структурный элемент образовательной программы  |
|--|---|--|
|  | - навыками обработки производственно-технической информации.  |  |
| 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> <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> |  |

| <i>Структурный элемент компетенции</i> | <i>Планируемые результаты обучения</i>  | <i>Структурный элемент образовательной программы</i> |
|--|---|--|
| 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>  | Технология мучных кондитерских 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> <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 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                                 |
| 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>   |  |

| <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 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>   | Кухни народов мира                                   |
| 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> | Кулинарные путешествия по странам мира               |
| 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>   |  |

| <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 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                   |
| 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>   |   |



| <i>Структурный элемент компетенции</i>  | <i>Планируемые результаты обучения</i>   | <i>Структурный элемент образовательной программы</i>      |
|---|--|---|
| Владеть   | - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий             |   |
| <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 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</li> </ul> |   |

| <i>Структурный элемент компетенции</i>  | <i>Планируемые результаты обучения</i>   | <i>Структурный элемент образовательной программы</i>   |
|---|--|--|
| 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   | - основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, основные методы их исследования, правила их определения и расчета;<br>- условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент выпускаемой продукции  | 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> |  |  |
| 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> </ul>   | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий   |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения   | Структурный элемент образовательной программы                 |
|---------------------------------|---|---|
|                                 | <ul style="list-style-type: none"> <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> |   |
| 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 |
| Уметь                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- составлять рекламные обращения и планировать рекламную кампанию;</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>- 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> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul> | Национальные кухни народов России                    |

| <i>Структурный элемент компетенции</i> | <i>Планируемые результаты обучения</i>   | <i>Структурный элемент образовательной программы</i> |
|--|--|--|
| 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>  | Кухни народов мира                                   |
| 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>- 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>  | Кулинарные путешествия по странам мира               |
| 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>- 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>  |  |

| Структурный элемент компетенции  | Планируемые результаты обучения  | Структурный элемент образовательной программы                             |
|--|--|---|
| 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 специальных видов питания                                      |
| 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>- навыками поиска научно-технической информации в области организации специальных видов питания;</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 по выпуску продукции лечебно-профилактического питания;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли, выпускающие продукты лечебно-профилактического назначения;</li> </ul>  | Технология лечебно-профилактического и диетического питания               |
| Уметь  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов по производству продукции лечебно-профилактического назначения;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>  |   |
| Владеть  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации лечебно-профилактических продуктов;</li> </ul>  |   |
| Знать  | способы сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике   | Производственная – преддипломная практика                                 |
| Уметь  | сбирать 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  |   |
| <b>ПК-10 - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</b> |  |   |
| Знать  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристику показателей качества;</li> <li>-требования нормативной документации в сфере качества продукции</li> </ul>   | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья |
| Уметь  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>  |   |
| Владеть  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья</li> <li>-реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки</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>-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования);</li> <li>процессы первичной обработки сырья;</li> <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> | Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской 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>-технологический процесс производства работу технологического оборудования, структуру подразделения, способности и навыки персонала;</li> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест;</li> </ul>   | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности |
| Уметь   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</li> </ul>   |  |
| Владеть   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья</li> <li>-реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки</li> </ul>  |  |
| <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   | <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   |  |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения  | Структурный элемент образовательной программы   |
|---------------------------------|--|---|
| Знать                           | - технологические процессы производства продукции общественного питания;<br>- виды услуг общественного питания.  | Введение в специальность  |
| Уметь                           | - работать с нормативными документами;<br>- анализировать структуру рецептур блюд и кулинарных изделий.  |   |
| Владеть                         | - навыками самостоятельной практической работы;<br>- терминологией технолога общественного питания   |   |
| 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 умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |
| Уметь                           | -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  |   |
| 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                           | - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |
|                                 | - 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   |   |
| Уметь                           | -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |
|                                 | -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   | Производственная – преддипломная практика   |
| Знать                           | -назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса |   |



| Структурный элемент компетенции  | Планируемые результаты обучения  | Структурный элемент образовательной программы |
|--|--|---|
|  | -требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий   |   |
| Уметь  | -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса<br>-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   |   |
| Уметь  | - подбирать средства индивидуальной защиты работников  | Безопасность жизнедеятельности                |
| 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.<br>- законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности.<br>- особенности обеспечения безопасности и условий труда в организациях общественного питания.<br>- виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников общественного питания, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению.<br>- виды инструктажей и особенности их проведения.<br>- безопасные приемы труда при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.<br>- основные положения организации пожарной охраны.<br>- обязанности работников в области охраны труда.<br>- 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.<br>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.<br>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.<br>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;<br>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники   |   |

| <i>Структурный элемент компетенции</i> | <i>Планируемые результаты обучения</i>  | <i>Структурный элемент образовательной программы</i>                          |
|--|---|---|
|  | безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;<br>– выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;<br>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.  |   |
| Владеть                                | - навыками разработки инструкций по охране труда для различных категорий работников.<br>- навыками разработки инструкций по охране труда при работе на различных видах оборудования.<br>- навыками разработки инструкций по охране труда при выполнении различных видов работ.<br>- навыками разработки инструктажей обучения по охране труда.<br>- навыками ведения и заполнения документов по охране труда на предприятии.  |   |
| Знать                                  | - основы санитарного законодательства и санитарного надзора;<br>- основы санитарии и гигиены питания;<br>- опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды;<br>- гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним;<br>- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов<br>- физиолого-гигиенические основы трудового процесса.   | Санитария и гигиена   |
| Уметь                                  | - работать с нормативной и технической документацией.   |   |
| Владеть                                | - основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания.  |   |
| Знать                                  | - основы санитарного законодательства и санитарного надзора;<br>- опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды;<br>- структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов;<br>- требования к личной гигиене персонал;<br>- все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов;<br>- гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания;<br>- гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним;<br>- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов<br>- физиолого-гигиенические основы трудового процесса. | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов |
| Уметь                                  | - работать с нормативной и технической документацией;<br>- выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны;<br>- производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места;<br>- правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью;<br>- использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля   |   |

| <i>Структурный элемент компетенции</i>   | <i>Планируемые результаты обучения</i>  | <i>Структурный элемент образовательной программы</i>   |
|--|---|--|
|  | за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия.   |  |
| Владеть  | - методами профилактики пищевых инфекций и отравлений;<br>- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания;<br>- навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных помещений. |  |
| Знать  | - методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания;<br>- критерии идентификации опасностей.  | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности |
| Уметь  | - применять на практике методы обеспечения безопасности;<br>- проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности.   |  |
| Владеть  | - методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;  |  |
| Знать  | - методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания;<br>- критерии идентификации опасностей.  | Производственная – преддипломная практика  |
| Уметь  | - применять на практике методы обеспечения безопасности;<br>- 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;<br>– современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации;<br>– различные методы измерения и наблюдения при проведении научных исследований.                                      | Продвижение научной продукции  |
| Уметь  | – изучать научно-техническую информацию;  |  |

| Структурный элемент компетенции   | Планируемые результаты обучения  | Структурный элемент образовательной программы         |
|---|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <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   | измерять и составлять описание проводимых экспериментов<br>подготовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.   | Производственная – преддипломная практика             |
| Владеть   | методами проведения исследований, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.   |   |
| <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>   |   |
| Владеть   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками коммерциализации инноваций на уровне предприятия, проектно-исследовательской организации;</li> <li>- навыками освоения и использования новых научных продуктов и услуг, новых технологий, новых ресурсов, новых рынков и их возможностей сочетаний.</li> </ul>   |   |
| Знать   | методику проведения производственных испытаний;  | Научные основы производства                           |

| <i>Структурный элемент компетенции</i>   | <i>Планируемые результаты обучения</i>  | <i>Структурный элемент образовательной программы</i>        |
|--|---|---|
| Уметь  | внедрять результаты исследований и разработки в производство продуктов из растительного сырья;  | продуктов общественного питания                             |
| 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.<br>- основными методами решения задач в области технологических процессов производства продуктов питания   |   |
| Знать  | -основные источники научно-технической информации в сфере питания;<br>-понимает сущность и значение информации в общественном питании;<br>-комплексный экономический анализ предприятий общественного питания;<br>-комплексную оценку качества работы предприятий общественного питания.  | Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания  |
| Уметь  | -методами и приемами информационно-коммуникационных технологий;<br>-использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности  |   |
| Владеть  | -основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации;<br>-навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использования электронной почты, режима он-лайн диалога, интернет-конференции;<br>-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;   |   |

| Структурный элемент компетенции   | Планируемые результаты обучения   | Структурный элемент образовательной программы               |
|---|---|---|
| Уметь   | - составлять график загрузки торгового зала с использованием программы Excel  | практика  |
| 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,<br>- методы планирования эксперимента,<br>- методику проверки статистических гипотез,<br>- методы анализа статистических данных   | Математика  |
| Уметь   | - оценивать погрешность статистических данных,<br>- вычислять точечные оценки отдельных параметров эксперимента,<br>- находить интервальные оценки требуемых параметров,<br>- оценивать зависимость между различными факторами эксперимента   |   |
| Владеть   | - приемами аналитического и численного решения прикладных задач,<br>- навыками интерпретировать полученные результаты,<br>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств учебных и прикладных задач,<br>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов. |   |
| Знать   | методы статистической обработки экспериментальных данных  |   |
| Уметь   | использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов   | Производственная – преддипломная практика                   |
| 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>   |   |   |
| <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   | - нормативную и справочную литературу в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования<br>- основные методы и правила проектирования, проведения инженерных изысканий зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования                                       | Основы строительного дела и инженерное оборудование         |

| <i>Структурный элемент компетенции</i>  | <i>Планируемые результаты обучения</i>  | <i>Структурный элемент образовательной программы</i>    |
|---|---|---|
| Уметь   | - принимать самостоятельно решения при изысканиях и проектировании инженерных систем<br>- выбирать, обосновывать и применять наиболее эффективные решения при изысканиях и проектировании систем для предприятий общественного питания                | Производственная – преддипломная практика               |
| Владеть   | - методиками и навыками использования нормативной базы для изысканий и проектирования систем<br>- методиками и навыками использования нормативной базы для принятия наиболее эффективных решений при проектировании предприятий общественного питания |   |
| Знать   | методики разработки проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья   |   |
| 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   | - нормы проектирования предприятий;<br>- схемы технологических потоков;<br>- оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования;<br>- процессы хранения сырья, производства и переработки продукции   | Основы проектирования предприятий общественного питания |
| Уметь   | - составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего;<br>- осуществлять технологическое проектирование  |   |
| 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   | собирать 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.  |   |
| <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   |   |

| <i>Структурный элемент компетенции</i>   | <i>Планируемые результаты обучения</i>  | <i>Структурный элемент образовательной программы</i> |
|--|---|--|
| Знать  | - формы и методы обоснования проектов;<br>- 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<br>- проводить оценку экономической целесообразности осуществления предлагаемого проекта  |  |
| Владеть  | - навыками по защите проектного решения<br>- навыками сопоставительной оценки затрат и результатов, установлении эффективности использования<br>- 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<br>- 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<br>- 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 технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);<br>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.  |  |



| Структурный элемент компетенции   | Планируемые результаты обучения   | Структурный элемент образовательной программы  |
|---|---|--|
| <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>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;<br>- планирование, организацию и контроль деятельности в области маркетинговых коммуникаций.  | Региональная стратегия рынков продукции общественного питания  |
| Уметь   | - находить организационно-управленческие решения;<br>- обосновывать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений;<br>- порождать новые идеи по разработке региональной стратегии рынка   |  |
| Владеть   | - навыками организационной работы коллектива;<br>- навыками решения стандартных профессиональных задач в области региональной стратегии рынка;<br>- способами совершенствования работы коллектива для повышения эффективности решения профессиональных задач. |  |
| Знать   | - методы организации производства блюд на предприятиях общественного питания<br>- современные методы организации работы трудового коллектива  | Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности |
| Уметь   | - организовывать производство на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий;<br>- создать благоприятный психологический климат в коллективе   |  |
| Владеть   | - методами организации и управления производством и коллективом   |  |