



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 № 12 от « 29 » ноября 2017 г.

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

В.М. Колокольцев



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

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

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

Магнитогорск, 2017

## 8.2 МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>средства и методы стимулирования сбыта продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать экономическую и научную литературу;</li> <li>– анализировать рынок научно-технической продукции</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>– анализировать существующие и потенциальные запросы потребителей, возможностей создания ценностей для потребителя с учетом особенностей жизненного цикла продукции и технологий;</li> <li>– выделять основные этапы продвижения научного товара и пути его совершенствования в условиях Российского рынка научной продукции;</li> <li>– определять эффективные пути продвижения научной продукции с применением современных информационно-коммуникационных технологий, глобальный информационный ресурсов;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способами оценивания значимости и практической пригодности инновационной продукции;</li> <li>– методами стимулирования сбыта продукции;</li> <li>– расчетом цен инновационного продукта;</li> <li>– современными методиками расчета и анализа показателей и индикаторов, характеризующие инновационную деятельность предприятия и возможности реализации инновационного проекта.</li> </ul>	
<b>ОК-3 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке;</li> <li>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи;</li> <li>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.</li> </ul>	Иностранный язык
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов;</li> <li>- оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками устной и письменной речи на иностранном языке;</li> <li>- делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке;</li> <li>- приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структуру и содержание межкультурного взаимодействия;</li> <li>– суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации;</li> <li>– материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества;</li> <li>– движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.</li> </ul>	Культурология и межкультурное взаимодействие
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия;</li> <li>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>– анализировать проблемы культурных процессов;</li> <li>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности;</li> <li>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с</li> </ul>	

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; - операции с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных и сервисных целей и задач; - корпоративных норм и стандартов	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности - предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях	
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями	
Знать	– основные определения и понятия медиакультуры; – основные методы исследований, используемые в медиаанализе; – определения медийных понятий, основные теоретические подходы к ним, их структурные характеристики; – 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.	
Уметь	- использовать методы измерения параметров технологических процессов.	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Владеть	- навыками применения методов измерения параметров технологических процессов.	
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	- основные понятия поиска источников информации, формы печатной информации и ресурсов Internet	Основы химических процессов в пищевых технологиях
Уметь	- самостоятельно проводить обзор информационных источников и составлять конспект; - точно представлять технологические знания в устной форме	
Владеть	- навыками самостоятельной научно - исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	
Знать	- основы физиологии питания человека, - усвояемость пищи и факторы ее определяющие, - строение и функции пищеварительной системы человека, регуляции процессов пищеварения; - химический состав и свойства компонентов сырья и продуктов питания.	Физиология питания
Уметь	- составлять режим питания; - определять пищевую ценность сырья и продуктов питания; - уметь определять тип алиментарного заболевания; - составлять рекомендации по питанию для профилактики и ликвидации алиментарных заболеваний; - определять пищевой статус человека; - определять биологическую и энергетическую ценности сырья и продуктов питания.	
Владеть	- навыками определения энергетической ценности сырья и продуктов питания; - навыками определения суточных энергозатрат; - способностью оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания.	
Знать	- сущность и социальную значимость своей будущей профессии - оценки социальной значимости своей будущей профессии	Введение в направление
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели - публично представлять собственные и известные научные результаты - точно представлять технологические знания в устной форме.	
Владеть	- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	
Знать	- сущность и социальную значимость профессии технолога общественного питания; - технологические процессы, формы, оборудование, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания	Введение в специальность
Уметь	- работать самостоятельно и организовать работу коллектива; - принимать решения в условиях различных мнений	
Владеть	- навыками совершенствования профессиональной деятельности; - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Знать	- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, - формулировать полученные результаты; - публично представить собственные и известные научные результаты;	
Владеть	- способами самостоятельного освоения информации, - методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий.	
Знать	- современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории самоорганизации и профессионального самообразования.	Знаки Зодиака и питание
Уметь	- применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории самоорганизации и профессионального самообразования.	
Владеть	- способностью и готовностью к самосовершенствованию	
<b>ОК-6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные правовые понятия;</li> <li>– основные источники права;</li> <li>– принципы применения юридической ответственности.</li> </ul>	Правоведение
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в системе законодательства;</li> <li>– определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни;</li> <li>– разрабатывать документы правового характера;</li> <li>– приобретать знания в области права;</li> <li>– корректно выражать и аргументированно обосновывать свою юридическую позицию.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками анализа и разрешения юридических ситуаций;</li> <li>– практическими навыками совершения юридических действий в соответствии с законом;</li> <li>– навыками составления претензий, заявлений, жалоб по факту неисполнения или ненадлежащего исполнения прав;</li> <li>– способами совершенствования правовых знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные виды охранных документов интеллектуальной собственности;</li> <li>– ключевые этапы и правила государственной системы регистрации результатов научной деятельности;</li> <li>– формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.</li> </ul>	Продвижение научной продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать социально-политическую и научную литературу;</li> <li>– оформлять документацию;</li> <li>– использовать основные правовые знания при закреплении основных результатов экспериментальной и исследовательской работы;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять пакет документов для регистрации изобретения или полезной модели;</li> <li>– составлять пакет документов для регистрации программы ЭВМ.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросами правового регулирования деятельности предприятия;</li> <li>– знаниями о научно-технической политике России</li> <li>– навыками составления конкурсной документации.</li> </ul>	
<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> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <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 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>- 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,</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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>		

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>– анализировать проблемы культурных процессов;</li> <li>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности;</li> <li>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками межкультурного взаимодействия;</li> <li>– критического восприятия культурно значимой информации;</li> <li>– навыками социокультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.</li> </ul>	
<b>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	- методиками и практическими навыками проектирования и изысканий систем водоснабжения, отопления, вентиляции с самостоятельным выбором решений;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стандартные программные средства для решения задач в сфере профессиональной деятельности;</li> </ul>	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями</li> </ul>	
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

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- прогнозировать направление и результат физико-химических процессов и химических превращений биологически важных веществ;	
Владеть	- методам исследования физико-химических свойств биологически активных веществ; - навыками проведения химического и биохимического эксперимента и оформления его результатов.	
Знать	- методы теоретического, экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания; - характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства; - нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ; - общие закономерности химических, биологических и микробиологических процессов, происходящих при технологических процессах производства	Пищевая химия
Уметь	- использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов;	
Владеть	- современными методами исследования и получения информации о ходе технологического процесса, для осуществления контроля качества производимой продукции;	
Знать	- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания; - проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции; - проблемы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов;	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	-совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции; -проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных о тенденции развития этих процессов.	
Владеть	- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.	
Знать	- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания - физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья; - современные методы и технологические способы производства приготовления блюд; - основные этапы разработки новых видов продукции;	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; - проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства; - обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства; - распознавать эффективное решение от неэффективного;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.	
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	- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала	
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>	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
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>	
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>	Технохимический контроль продукции общественного питания
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>	
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> </ul>	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с нормативной документацией.</li> </ul>	
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>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять факторы опасности пищевого сырья и продуктов питания;</li> </ul>	Безопасность продовольственного сырья и продукции питания
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>	Безопасность продовольственного сырья и продукции питания
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>	
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>	Научные основы производства продуктов общественного питания
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>	Научные основы производства продуктов общественного питания
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> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <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> <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</li> </ul>	

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

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

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценку и градацию качества сырья;</li> <li>- дефекты и причины возникновения;</li> <li>- основополагающие характеристики товаров;</li> <li>- средства товарной информации, их назначение.</li> </ul>	
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

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

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов лечебно-профилактического назначения; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции лечебно-профилактического назначения;	
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов производства продуктов лечебно-профилактического назначения; - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции лечебно-профилактического назначения; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом продуктов лечебно-профилактического назначения	Технология лечебно-профилактического и диететического питания
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт на продукцию лечебно-профилактического назначения, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- современные методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов	
<b>ПК-2 - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств; - основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов; - методы расчетов процессов и аппаратов	
Уметь	- выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов; - рассчитывать режимы технологических процессов; - оценивать практическую значимость полученных результатов; - прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах	Процессы и аппараты пищевых производств
Владеть	- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности; - способами подбора аппаратов для технологического процесса;	

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - основные научные и технические проблемы и тенденции развития, методы расчёта технологического оборудования;	
Уметь	- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	
Владеть	- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; - обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	
<b>ПК-3 - способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>		
Знать	- современные концепции и подходы к безопасности продукции. - существующие международные и отечественные стандарты на систему ХАССП, их структуру, принципы и содержание. - основные цели и задачи системы ХАССП. - принципы системы ХАССП.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	- использовать знания в области системы менеджмента безопасности. - применять на практике принципы системы ХАССП. - применять на практике требования стандартов на систему ХАССП.	
Владеть	- навыками разработки и документирования принципов системы ХАССП.	
Знать	- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции; - виды нормативной и технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;	Технохимический контроль продукции общественного питания
Уметь	- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов; - делать заключение о качестве продукции продуктов питания в соответствии с требованиями государственных стандартов; - проводить бракераж пищи; заполнять всю технологическую и санитарную документацию на производстве.	
Владеть	- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки; - навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции	
Знать	- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <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 процессом;</li> <li>- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</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>	
<b>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия, 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 кулинарной продукции общественного питания;</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
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 нормативных и технических документов при расчете рецептур;</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различные концепции питания;</li> <li>- основные принципы составления различных рационов питания;</li> <li>- роль и усвояемость белков, жиров и углеводов.</li> <li>- основные принципы составления индивидуальных и групповых рационов питания;</li> <li>- принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания.</li> </ul>	Физиология питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и корректировать рационы питания;</li> <li>- составлять рационы питания для различных групп населения;</li> <li>- составлять меню для массового и индивидуального лечебно-профилактического питания.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- навыками составления рациона питания для лиц различного возраста, пола, трудовой группы и места жительства; - способностью оценки индивидуального пищевого статуса человека и навыками разработки индивидуального или группового меню в соответствии общими характеризующими показателями.	
Знать	- основные определения и понятия способов кулинарной обработки; - характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий; - технологию производства и хранения продуктов питания; - принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий; - этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.	
Уметь	- рассчитывать рецептуры; - нормировать и учитывать расход сырья; - подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве; - оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	Технология мучных кондитерских изделий
Владеть	- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур; - методами расчета по определению брутто, нетто и выхода изделий.	
Знать	- виды учета и их назначение; - документацию хозяйственных операций; - механизм ценообразования на основе себестоимости; - основы документооборота; - основные методы ведения производственного учета и отчетности, используемых в общественном питании	Производственный учет и отчетность с основами документооборота
Уметь	- применять знания в области производственного учета и отчетности; использовать их на междисциплинарном уровне	
Владеть	- приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья	
Знать	- классификацию пищевых и биологически активных добавок; - требования к применению пищевых добавок при производстве пищевых продуктов; - основные представители классов пищевых добавок.	
Уметь	- определять класс пищевых добавок; - определять ДСД, ДСП, ПДК пищевых добавок; - применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания.	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Владеть	- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности; - практическими навыками использования знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья на междисциплинарном уровне;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- навыками корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.	
Знать	- классификацию пищевых и биологически активных добавок; - требования к применению пищевых добавок при производстве пищевых продуктов; - основные представители классов пищевых добавок.	Пищевые и биологические добавки при производстве продуктов питания из растительного сырья
Уметь	- определять класс пищевых добавок; - определять ДСД, ДСП, ПДК пищевых добавок; - применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания.	
Владеть	- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности; - практическими навыками использования знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья на междисциплинарном уровне; - навыками корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.	
Знать	-потребительские, технологические и реологические свойства сырья, используемого для оформления и декорирования, а также их структурные характеристики; -основные понятия в области художественной композиции; -товароведные характеристики сырья, используемого для декорирования; -основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд.	Основы карвинга и оформление блюд
Уметь	-прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий; -изготавливать разные фигуры из овощей и других продуктов.	
Владеть	-возможностью междисциплинарного применения знаний реологии сырья для осуществления карвинга и декорирования; -практическими навыками использования элементов карвинга; -методиками оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	
Знать	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Принципы подачи и оформление блюд
Уметь	- выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления блюд	
Владеть	- правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Знать	- основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики; - требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей); - терминологию инжиниринга меню - сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и	Инжиниринг меню

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

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- культуру обслуживания потребителей;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах;</li> <li>-использовать основы профессиональной этики;</li> <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 рецептов 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

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

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания</li> <li>-распознавать физико-химические процессы, происходящие в процессе переработки растительного сырья</li> <li>-характеризовать основные процессы изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки</li> </ul>	
Владеть	-профессиональным языком предметной области знания	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства органических веществ;</li> <li>- основные определения и понятия, лежащие в основе пищевых технологий;</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов.</li> </ul>	Основы химических процессов в пищевых технологиях
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы;</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента;</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</li> <li>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области пищевых технологий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- молекулярно-биологические основы технологии рекомбинантных генов и их возможности для получения новых видов продукции;</li> <li>- биотехнологические способы получения необходимых человеку веществ и продуктов.</li> <li>- высокоэффективные формы микроорганизмов, культуры клеток и тканей растений, животных или изолированных из клеток биологических структур, используемых в биотехнологии</li> </ul>	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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- типичные и особенные требования работодателя к работнику	
Уметь	-выполнять основные технологические операции; - работать самостоятельно и в коллективе	
Владеть	- навыками выполнения основных операций по профессии	
Знать	- технологические процессы производства продукции общественного питания; - виды услуг общественного питания.	Введение в специальность
Уметь	- работать с нормативными документами; - анализировать структуру рецептур блюд и кулинарных изделий.	
Владеть	- навыками самостоятельной практической работы; - 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 - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса -требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	

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

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

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации;</li> <li>– различные методы измерения и наблюдения при проведении научных исследований.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучать научно-техническую информацию;</li> <li>– систематизировать и обрабатывать эмпирическую информацию;</li> <li>– проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований;</li> <li>– анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>– техническими и программными средствами при работе с компьютерными системами при поиске научно-технической информации;</li> <li>– современными методами и способами анализа научной информации, патентной документации и проведения патентного поиска по выбранной тематике исследования;</li> <li>– навыками составления и написания отчетной документации по результатам проводимых исследований;</li> <li>– навыками написания научных статей.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследования различных веществ</li> <li>- правила оформления результатов исследований</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод определения основных свойств изучаемого объекта</li> <li>- проводить измерения свойств изучаемого объекта</li> <li>- проводить обработку результатов исследования</li> </ul>	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения испытаний и измерения свойств изучаемого объекта</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретический материал по конкретному эксперименту.</li> </ul>	
Уметь	измерять и составлять описание проводимых экспериментов 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>	

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

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

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

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.	
Владеть	компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.	
<b>ПК-27- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	Основы проектирования предприятий общественного питания
Уметь	- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	
Владеть	- навыками расчета и подбора технологического оборудования	
Знать	назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	Производственная – преддипломная практика
Уметь	осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	
Владеть	навыками расчета и подбора технологического оборудования	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>		
<b>ДПК-1 - способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</b>		
Знать	- теоретические основы организации и управления предприятием; - планирование, организацию и контроль деятельности в области маркетинговых коммуникаций.	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания
Уметь	- находить организационно-управленческие решения; - обосновывать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений; - порождать новые идеи по разработке региональной стратегии рынка	
Владеть	- навыками организационной работы коллектива; - навыками решения стандартных профессиональных задач в области региональной стратегии рынка; - способами совершенствования работы коллектива для повышения эффективности решения профессиональных задач.	
Знать	- методы организации производства блюд на предприятиях общественного питания - 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; - создать благоприятный психологический климат в коллективе	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- методами организации и управления производством и коллективом	