



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом МГТУ им. Г.И. Носова
Протокол № 10 от « 26 » декабря 2018 г.

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

М.В. Чукин

**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, 2018

8.2 МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности		
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	
ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах		
Знать	- основные термины, определения, экономические законы и взаимозависимости на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия; - методы исследования экономических отношений на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия.	Экономика
Уметь	- ориентироваться в типовых экономических ситуациях, основных вопросах экономической политики; - использовать элементы экономического анализа в своей профессиональной деятельности.	
Владеть	- методами и приемами анализа экономических явлений и процессов на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия; - практическими навыками использования экономических знаний на других дисциплинах, на занятиях в аудитории и на практике.	
Знать	- систему финансирования инновационной деятельности в различных сферах жизнедеятельности; - принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции.	Продвижение научной продукции

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

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> – обсуждать способы эффективного решения работы в коллективе с учетом социальных, культурных и др. различий; – 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.); применять знания дисциплины в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> – навыками применения на практике методами организации деятельности коллектива; – навыками соотнесения достоинств и недостатков используемых моделей взаимодействия с точки зрения учета социальных, и культурных различий; - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности - предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях	
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – применять знания по медиакультуре в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне; – приобретать знания в области медиакультуры; – корректно выражать и аргументированно обосновывать свою точку зрения на современные медийные процессы; – анализировать свою потребность в информации. 	Медиакультура
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> – практическими навыками критического восприятия медиакультурной информации; навыками – методами медиакультурного анализа современной действительности; – навыками социального взаимодействия, сотрудничества. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального взаимодействия, его нормы; – принципы и правила сотрудничества в межличностном и профессиональном взаимодействии; этические и социальные нормы в профессиональной сферах. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – применять нормы и правила социального поведения; использовать принципы и правила сотрудничества в межличностном и профессиональном взаимодействии; 	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> – способами демонстрации умения анализировать ситуацию социального поведения в межличностном и профессиональном взаимодействии; – профессиональным языком предметной области знания; – - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды. 	
ОК-5- способностью к самоорганизации и самообразованию		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – определения понятий «жизненный путь», «жизненная позиция», «жизненная перспектива»; основные правила организации процессов самоорганизации и самообразования. 	Технология командообразования и саморазвития
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – обсуждать способы эффективного решения проблем, связанных с самоорганизацией и самообразованием; – распознавать эффективное решение от неэффективного; – планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<p>средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – формировать приоритетные цели деятельности, аргументируя принимаемым решениям при выборе способов выполнения деятельности; – ставить цели и определять роли в команде; 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> – методами самоорганизации и самообразования; – технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; – 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. 	
Знать	- методы измерения параметров технологических процессов.	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Уметь	- использовать методы измерения параметров технологических процессов.	
Владеть	- навыками применения методов измерения параметров технологических процессов.	
Знать	- основные источники информации в сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности	Оборудование предприятий общественного питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно проводить обзор информационных источников; - выявлять технические достоинства и недостатки существующего технологического оборудования для пищевой промышленности 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками самостоятельной научно- исследовательской работы; - навыками применения знаний в области пищевого оборудования для решения задач в профессиональной деятельности 	
Знать	- основные понятия поиска источников информации, формы печатной информации и ресурсов Internet	Основы химических процессов в пищевых технологиях
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно проводить обзор информационных источников и составлять конспект; - точно представлять технологические знания в устной форме 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками самостоятельной научно - исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - составлять режим питания; - определять пищевую ценность сырья и продуктов питания; - уметь определять тип алиментарного заболевания; 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> -составлять рекомендации по питанию для профилактики и ликвидации алиментарных заболеваний; - определять пищевой статус человека; - определять биологическую и энергетическую ценности сырья и продуктов питания. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками определения энергетической ценности сырья и продуктов питания; - навыками определения суточных энергозатрат; - способностью оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии - оценки социальной значимости своей будущей профессии 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Введение в направление
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками самостоятельной научно- исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость профессии технолога общественного питания; - технологические процессы, формы, оборудование, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - работать самостоятельно и организовать работу коллектива; - принимать решения в условиях различных мнений 	Введение в специальность
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками совершенствования профессиональной деятельности; - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности 	Учебная - практика по получению
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - работать самостоятельно и в коллективе, - формулировать полученные результаты; - публично представить собственные и известные научные результаты; 	первичных профессиональных умений и навыков, в том числе
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - способами самостоятельного освоения информации, - методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий. 	первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории самоорганизации и профессионального самообразования. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> -применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории самоорганизации и профессионального самообразования. 	Знаки Зодиака и питание
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - способностью и готовностью к самосовершенствованию 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – содержание процесса формирования целей личностного и профессионального развития, способы его реализации при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического 	Технологическое предпринимательство

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	предпринимательства и управления инновационными проектами; - формы и возможные ограничения самоорганизации, самообразования и самопрезентации;	
Уметь	- формулировать и реализовывать цели личного, профессионального развития при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического предпринимательства и управления инновационными проектами с учётом индивидуально-личностных особенностей, возможностей и ограничений самоорганизации, самообразования и самопрезентации;	
Владеть	- приемами и технологиями постановки целей личного, профессионального развития и их реализации, критической оценки результатов самоорганизации, самообразования и самопрезентации при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического предпринимательства и управления инновационными проектами.	
ОК-6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – основные правовые понятия; – основные источники права; – принципы применения юридической ответственности. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в системе законодательства; – определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни; – разрабатывать документы правового характера; – приобретать знания в области права; – корректно выражать и аргументированно обосновывать свою юридическую позицию. 	Правоведение
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> – практическими навыками анализа и разрешения юридических ситуаций; – практическими навыками совершения юридических действий в соответствии с законом; – навыками составления претензий, заявлений, жалоб по факту неисполнения или ненадлежащего исполнения прав; – способами совершенствования правовых знаний и умений путем использования возможностей информационной среды. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – основные виды охранных документов интеллектуальной собственности; – ключевые этапы и правила государственной системы регистрации результатов научной деятельности; – формы государственной поддержки инновационной деятельности в России. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать социально-политическую и научную литературу; – оформлять документацию; – использовать основные правовые знания при закреплении основных результатов экспериментальной и исследовательской работы; – составлять пакет документов для регистрации изобретения или полезной модели; – составлять пакет документов для регистрации программы ЭВМ. 	Продвижение научной продукции

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> – вопросами правового регулирования деятельности предприятия; – знаниями о научно-технической политике России – навыками составления конкурсной документации. 	
Знать	- правовые, этические и социальные нормы;	
Уметь	- применять правовые и этические знания в социальной и профессиональной сферах;	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Владеть	– умениями применять правовые и этические знания в социальной и профессиональной сферах; способами пополнения правовых знаний путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	- действующие нормативные документы и методические материалы, регулирующие процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами;	Технологическое предпринимательство
Уметь	- идентифицировать корректные нормативные документы и методические материалы, регулирующие процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами, применять их;	
Владеть	- навыками идентификации и применения корректных нормативных документов и методических материалов, регулирующих процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами;	
ОК-7 - способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - Основные средства и методы физического воспитания, анатомо-физиологические особенности организма и степень влияния физических упражнений на работу органов и систем организма. - Основные средства и методы физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма. - 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. 	Физическая культура и спорт
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - Применять полученные теоретические знания по организации и планированию занятий по физической культуре анатомо-физиологических особенностей организма. - Применять теоретические знания по организации самостоятельных занятий с учетом собственного уровня физического развития и физической подготовленности. - Использовать тесты для определения физической подготовленности с целью организации самостоятельных занятий по определенному виду спорта с оздоровительной направленностью, для подготовки к профессиональной деятельности. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - Средствами и методами физического воспитания. - Методиками организации и планирования самостоятельных занятий по физической культуре. - Методиками организации физкультурных и спортивных занятий с учетом уровня физической подготовленности и профессиональной деятельности, навыками и умениями самоконтроля 	

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

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<p>работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> – повышения работоспособности, сохранения, укрепления здоровья и своих функциональных и двигательных возможностей; – организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях; - процесса активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни; – использования личного опыта в физкультурно-спортивной деятельности. 	
ОК-8 - способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию чрезвычайных ситуаций; - основные определения и понятия чрезвычайных ситуаций; - особенности различных видов чрезвычайных ситуаций. 	Безопасность жизнедеятельности
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - выделять основные опасности среды обитания человека; - оценивать риск их реализации 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - основными методами решения задач в области защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций 	
ОК-9 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке; - базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи; 	Иностранный язык

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.	
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.	
Уметь	– общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия; – решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; – анализировать проблемы культурных процессов; – применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности; – анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.	Культурология и межкультурное взаимодействие
Владеть	– навыками межкультурного взаимодействия; – критического восприятия культурно значимой информации; – навыками социокультурного анализа современной действительности; – навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.	
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
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		
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.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
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; - навыками решения инженерных задач, связанных с расчетами инженерных систем предприятий общественного питания - основами современных методов расчета систем отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции зданий для предприятий общественного питания	
Знать	— общую характеристику процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации; — современные информационные, компьютерные и сетевые технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации; — определения состава и назначения основных элементов персонального компьютера, их характеристик; — классификацию и назначение основных программных средств, предназначенных для обработки информации; — основные возможности и функции современных операционных систем; — основные информационно-поисковые сервисы и базы данных	Информатика
Уметь	— осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; — представлять обрабатываемые данные в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий проводить необходимые расчеты с использованием ИТ; — (выявлять и строить) типичные модели решения предметных задач по изученным образцам; — составлять научные обзоры, рефераты по тематике научных исследований; — использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности;	
Владеть	— основными алгоритмами и подходами к решению прикладных задач; — навыками использования информационных сервисов для поиска информации; — навыками использования электронного офиса для поиска, хранения, переработки информации и решения задач профессиональной деятельности; — навыками анализа информации из различных источников баз данных, результатов работы, их обобщение и систематизации.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Знать	- стандартные программные средства для решения задач в сфере профессиональной деятельности;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями	
Владеть	- методами практического использования современных компьютеров для обработки информации; - методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях;	
ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья		
Знать	- основные метаболические пути превращения углеводов, липидов, аминокислот, пуриновых, пиримидиновых оснований; - ферментативный катализ, понятие о ферментах, антителах, структурных белках;	Биохимия
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.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
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; - корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.	
Владеть	- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания; - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество. - навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности; - способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов; - возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления; - профессиональным языком предметной области знания; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Уметь	- аргументировано обосновывать сущность организационных проблем; - распознавать эффективные методы организации производства; - анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия	
Владеть	-способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
Знать	- понятие «качество продукта» и показатели его характеризующие; - способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; - основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами;	Технохимический контроль продукции общественного питания
Уметь	- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества продуктов питания; - проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативной и технической документацией; - навыками оформления технологических журналов. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - товар, как объект товароведческой деятельности, - принципы управления ассортиментом; - права и обязанности экспертов, их роль в обеспечении качества; - технологию изготовления товаров; - классификацию экспортной деятельности, организацию проведения экспертизы потребительских товаров. 	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - классифицировать товары, - формировать ассортимент с учетом современных требований внутреннего и внешнего рынка, сравнивать виды, марки товаров разных изготовителей; - документально оформлять экспертные оценки товаров; - осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований НД товара при хранении; - проводить экспертизу товаров при его приемке; - расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с нормативной документацией. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - эпидемиологическое значение патогенной флоры в отдельных видах продуктов питания; - характеристику отдельных видов микотоксикозов; - методы детоксикации пищевого сырья и продовольственных продуктов; - токсичность пищевых продуктов, вызванных загрязнением окружающей среды 	Безопасность продовольственного сырья и продукции питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять факторы опасности пищевого сырья и продуктов питания; 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками определять содержание отдельных показателей химического и микробиологического качества пищевых продуктов - принципами и методами идентификации и оценки анализа опасности и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей - проведение контроля безопасности продуктов питания. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов общественного питания; - современные методы и технологические способы производства приготовления продуктов общественного питания - основные этапы разработки новых видов продукции общественного питания; 	Научные основы производства продуктов общественного питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии продуктов общественного 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 мучных кондитерских изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания; - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество. - навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности; - способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов; - возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления; - профессиональным языком предметной области знания; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни; - современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни; - основные этапы разработки новых блюд национальной кухни; 	Блюда народов России
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры; - особенности технологии и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ; - основные этапы разработки новых блюд национальной кухни; 	Национальные кухни народов России
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд кухонь народов мира; 	Кухни народов мира
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства; 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	
Уметь	- разрабатывать мероприятия по выявлению потребностей продуктов лечебно-профилактического назначения	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Владеть	- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии лечебно-профилактических продуктов питания;	
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
Вид деятельности: производственно-технологическая		
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		
Знать	- макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; 	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - показатели качества товаров; - факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров; - оценку и градацию качества сырья; - дефекты и причины возникновения; - основополагающие характеристики товаров; - средства товарной информации, их назначение. 	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - работать со стандартами, ТУ, СанПиН, - отбирать образцы товаров от партии, предназначенной для исследования; - анализировать состояние рынка товаров по отдельным группам; - создавать условия для сохранения качества товара при хранении; - проводить экспертизу товаров при его приемке; - расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - средствами и методами проведения экспертизы товаров - навыками диагностировать дефекты, выявлять причины их возникновения и осуществлять меры по их устранению. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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 мучных кондитерских изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; - осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; 	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- 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	- 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;	Блюда 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	- 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.	

<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 питания; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Технология специальных видов питания
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; - осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов лечебно-профилактического назначения; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции лечебно-профилактического назначения;	Технология лечебно-профилактического и диететического питания
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов производства продуктов лечебно-профилактического назначения; - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции лечебно-профилактического назначения; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом продуктов лечебно-профилактического назначения	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт на продукцию лечебно-профилактического назначения, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- современные методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов	
ПК-2 - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств; - основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов; - методы расчетов процессов и аппаратов 	Процессы и аппараты пищевых производств
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов; - рассчитывать режимы технологических процессов; - оценивать практическую значимость полученных результатов; - прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности; - способами подбора аппаратов для технологического процесса; 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - методами обработки экспериментальных данных для анализа работы оборудования; - навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	- параметры теплового и холодильного процесса; - устройство и принцип действия тепловых и холодильных установок; - основные методы исследования тепловых процессов.	Тепло- и хладотехника
Уметь	- провести термодинамический анализ основных процессов; - сделать рациональный выбор теплообменного, холодильного оборудования.	
Владеть	- практическими навыками расчёта производственных мощностей и загрузки оборудования; - методикой составления планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	
Знать	- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - основные научные и технические проблемы и тенденции развития, методы расчёта технологического оборудования;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - 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.	
ПК-3 - способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий		
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

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - навыками отбора проб и проведением органолептической оценки; - навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; - проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания 	Производственная – преддипломная практика
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками отбора проб и проведением органолептической оценки; - навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции 	
ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные определения и понятия способов кулинарной обработки; - характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий; -технологию производства и хранения продуктов питания; - принцип построения рецептов блюд и кулинарных изделий - этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания; 	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	
Владеть	- практическими навыками использования нормативных и технических документов при расчете рецептур; - методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий.	
Знать	- различные концепции питания; - основные принципы составления различных рационов питания; - роль и усвояемость белков, жиров и углеводов. - основные принципы составления индивидуальных и групповых рационов питания; - принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания.	
Уметь	- анализировать и корректировать рационы питания; - составлять рационы питания для различных групп населения; - составлять меню для массового и индивидуального лечебно-профилактического питания.	Физиология питания
Владеть	- навыками составления рациона питания для лиц различного возраста, пола, трудовой группы и места жительства; - способностью оценки индивидуального пищевого статуса человека и навыками разработки индивидуального или группового меню в соответствии общими характеризующими показателями.	
Знать	- основные определения и понятия способов кулинарной обработки; - характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, 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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	-применять знания в области производственного учета и отчетности; использовать их на междисциплинар-ном 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; - 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.	
Уметь	- определять класс пищевых добавок; - определять ДСД, ДСП, ПДК пищевых добавок; - применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания.	Пищевые и биологические добавки при производстве 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; - 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.	
Уметь	-прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий; -изготавливать разные фигуры из овощей и других продуктов.	Основы карвинга и оформление блюд
Владеть	-возможностью междисциплинарного применения знаний реологии сырья для осуществления карвинга и декорирования; -практическими навыками использования элементов карвинга; -методиками оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления блюд 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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 популярностью; - сущность маркетингового похода при ценообразовании блюд; 	Инжиниринг меню
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - знаниями общих принципов инжиниринга меню; - навыками работы инжиниринга меню; - реализовывать и обеспечивать эффективный инжиниринг меню предприятий питания различных типов и классов 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Принципы разработки меню
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> -навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность разработки меню в предприятиях питания различных типов и классов 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни. 	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"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни; - работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни. 	Национальные кухни народов России
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Кухни народов мира
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни; - работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни. 	Кулинарные путешествия по странам мира
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области сервисной деятельности; - особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе; - общие понятия в сфере эстетики труда, производства, обслуживания в предприятиях питания; - особенности обслуживания в ресторанах и барах. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах; - использовать основы профессиональной этики; - оценивать качество предоставляемых услуг сервисной деятельности. 	Сервисная деятельность
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности; - навыками обслуживания различного рода контингента посетителей; - навыками разработки рецептуры и приготовления отдельных коктейлей. 	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности; - потребности человека и принципы их удовлетворения в деятельности организаций сервиса; - виды сервисной деятельности; - сущность услуги как специфического продукта; - понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности; - организацию обслуживания потребителей услуг; - правила обслуживания населения; - способы и формы оказания услуг; - нормы и правила профессионального поведения и этикета; - этику взаимоотношений в трудовом коллективе, в общении с потребителями; - критерии и составляющие качества услуг; - культуру обслуживания потребителей; - психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания. 	Сервис в индустрии общественного питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах; - использовать основы профессиональной этики; - соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов; - определять критерии качества услуг в профессиональной деятельности; - использовать различные средства делового общения; - управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности; - навыками обслуживания различного рода контингента посетителей. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы организации специальных видов питания; - нормативные требования, предъявляемые к рационам специальных видов питания. 	Технологии специальных видов питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей специальных видов питания; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации специальных видов питания; - работать с нормативной и технической информацией в сфере организации специальных видов питания. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - основами организации специальных видов питания для различных групп населения; - методами составления рационов. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы организации лечебно-профилактического питания; - нормативные требования, предъявляемые к лечебно-профилактическому питанию. 	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей лечебно-профилактических продуктов питания; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации лечебно-профилактических продуктов питания; 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- работать с нормативной и технической информацией в сфере организации лечебно-профилактических продуктов питания.	
Владеть	- основами организации лечебно-профилактического питания для населения; - методами составления рационов лечебно-профилактического питания.	
Знать	- основные определения и понятия в области производства кулинарной обработки; - технологию производства и хранения продуктов питания; - принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий	
Уметь	- 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.	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
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.	
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.	Знаки Зодиака и питание
Владеть	- навыками в составлении рационов питания с учетом принадлежности к тому или иному знаку зодиака.	
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		
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.	
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.	Биохимия
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.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов); - явления, протекающие в продуктах при технологической обработке.	Пищевая химия
Уметь	- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов; - анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.	
Владеть	- основными методами исследования продуктов питания; - расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.	
Знать	- физико-химические основы и общие принципы переработки сырья; - физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	- использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания -распознавать физико-химические процессы, происходящие в процессе переработки растительного сырья -характеризовать основные процессы изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки	
Владеть	-профессиональным языком предметной области знания	
Знать	- основные свойства органических веществ; - основные определения и понятия, лежащие в основе пищевых технологий; - методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов.	Основы химических процессов в пищевых технологиях
Уметь	- решать расчетные задачи применительно к материалу программы; - анализировать полученные результаты эксперимента; - применять полученные результаты исследований на практике.	
Владеть	- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности; - практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области пищевых технологий.	
Знать	- молекулярно-биологические основы технологии рекомбинантных генов и их возможности для получения новых видов продукции; - биотехнологические способы получения необходимых человеку веществ и продуктов. - высокоэффективные формы микроорганизмов, культуры клеток и тканей растений, животных или изолированных из клеток биологических структур, используемых в биотехнологии	Основы биотехнологии
Уметь	- пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии; - формировать умения выявлять и анализировать информацию, способную приводить к появлению и развитию новых направлений биотехнологии; - оценивать новые технологии с учетом их экономического эффекта; - составлять типовую схему биотехнологического производства	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с микроорганизмами-продуцентами; - навыками выполнения анализа продуктов биотехнологического производства физико-химическими методами; - навыками получения посевного материала из чистых культур; - владеть навыками формирования предложений по глубокой переработке, модификации технологического процесса переработки отходов. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные свойства веществ - основные определения и понятия, лежащие в основе действия современных приборов, средств измерения и контроля - методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов 	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - измерять химические и физико-химические величины - анализировать полученные результаты эксперимента - применять полученные результаты исследований на практике 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - основными методами исследования свойств веществ - навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные свойства веществ - основные понятия и положения коллоидной химии - методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов 	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - измерять химические и физико-химические величины веществ - анализировать полученные результаты эксперимента - применять полученные результаты исследований на практике 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками применения основных законов коллоидной химии в пищевых технологиях - практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области коллоидной химии и способностью объяснять их результаты применительно к профессиональной деятельности - навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основную терминологию; - основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов; - правила безопасности работы в микробиологической лаборатории; - критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов; - теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе, и в процессе производства пищевых продуктов; - микроорганизмы, способные вызывать порчу продуктов питания; - современные научные средства, методы пищевой микробиологии для оптимизации технологических процессов при производстве продуктов. 	Пищевая микробиология
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - готовить, окрашивать и микроскопировать препараты микроорганизмов; - проводить учет количества микроорганизмов; - проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям.	
Владеть	- методами проведения стандартных испытаний по определению микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
Знать	- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач	
Уметь	-анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности	Моделирование производственных ситуаций
Владеть	-навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Знать	- основные понятия линейной алгебры и аналитической геометрии - основные положения математического анализа, - основные понятия теории вероятностей и математической статистики;	
Уметь	- распознавать возможность аналитического решения задачи, - самостоятельно разработать алгоритм решения задачи, - корректно обосновывать необходимость предложенного метода решения задачи, - предложить наиболее эффективное решение, - уметь использовать прикладные программные продукты.	Математика
Владеть	- приемами аналитического и численного решения прикладных задач, - навыками интерпретировать полученные результаты, - методами обработки информации с использованием прикладных программных средств прикладных задач, м - способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;	
Знать	- основные физические явления и основные законы физики; - границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях; - основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения; - фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки; - назначение и принципы действия важнейших физических приборов.	
Уметь	- решать стандартные задачи по основным разделам курса физики; - строить графики экспериментальных зависимостей; - устанавливать характер зависимости по графикам, построенных в любых координатах; -составлять таблицы экспериментальных данных; - составлять отчеты по выполненным экспериментальным работам, описывать результаты и уметь формулировать выводы; -пользоваться таблицами, учебной, справочной и методической литературой;	Физика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать случайные ошибки эксперимента, определять доверительный интервал; -выбирать приборы с пределами измерений, необходимыми для данных измерений, определять цену деления, показания приборов, погрешность и уметь градуировать шкалу приборов; - использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> -навыками практического применения законов физики; -навыками выполнения физических экспериментов и оценки их результатов; - владеть методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные химические понятия, положения и законы; - методы теоретического и экспериментального исследования, методы математического анализа и моделирования 	Химия
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности; - навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента, - способностью объяснять результаты исследования применительно к профессиональной деятельности 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - структуру и функционирование генетического аппарата организмов, общие закономерности размножения и индивидуального развития живых организмов; - особенности взаимоотношений организмов и окружающей среды; 	Биология

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- умеет применять фундаментальные законы естественно-научных дисциплин при решении профессиональных задач	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе знаний в области биологии.	
Знать	- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач	
Уметь	- анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности продуктов питания;	
Владеть	- навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания	
ПК-6 - способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья		
Знать	- основные информационные технологии систем управления технологическими процессами; - средства обеспечения информационных технологий; - классы структур автоматизированных информационных технологий.	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Уметь	- определить роль человека в процессе получения информации; - выбрать способ обработки информации; - использовать средства измерений для получения производственно-технической информации.	
Владеть	- навыками получения производственно-технической информации; - навыками хранения производственно-технической информации; - навыками обработки производственно-технической информации.	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;	
Владеть	- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;	
Владеть	- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий.	
ПК-7 - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья		
Знать	- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания;	Технология приготовления блюд и

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

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

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни; - основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни; - процессы, протекающие при приготовлении; - характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса; - определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни; 	Кулинарные путешествия по странам мира
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни; - выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни; - нормировать расход сырья блюд национальной кухни; - осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования; 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные определения и понятия в области технологии приготовления специальных видов питания; - основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд для специальных видов питания; - процессы, протекающие при приготовлении; - характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса; - определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий; 	Технология специальных видов питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры; - нормировать расход сырья. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями; - методами организации технологического процесса производства; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные определения и понятия в области технологии приготовления лечебно-профилактических продуктов питания; - основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд для лечебно-профилактических продуктов питания; - процессы, протекающие при приготовлении; - характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса при приготовлении блюд лечебно-профилактического питания; 	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд лечебно-профилактического питания; - выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры лечебно-профилактического питания; 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд лечебно-профилактического питания	
Владеть	- методами организации технологического процесса производства блюд для лечебно-профилактического питания - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий лечебно-профилактического назначения;	
Знать	- технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики - разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	
Владеть	- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка		
Знать	- правовое обеспечение услуг общественного питания. - основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание. - порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания. - требования к идентификации продукции общественного питания.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания. - проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания. - применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.	
Владеть	- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания. - оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- навыками идентификации продукции общественного питания.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные термины и определения дисциплины; - федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции; - правовые и организационные основы безопасности питания; - основные факторы опасности продовольственного сырья; - критерии оценки безопасности пищевой продукции; - нормативы предельно-допустимых уровней (ПДУ) токсичности пищевых продуктов и сырья; 	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - оценить безопасность пищевой продукции по данным сопроводительных документов; - пользоваться нормативной документацией по безопасности и гигиене питания; - самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - исторические и правовые основы метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия. - основные понятия, цели, принципы и объекты в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия. - федеральные законы и документы по стандартизации в области качества и безопасности продуктов питания. - правовые нормы о защите прав потребителей. - сущность, условия, правила и порядок осуществления метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия. - правила и положения Евразийского экономического союза в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия. 	Метрология и стандартизация
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать знания в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия на практике. - работать с федеральными законами и нормативными документами по стандартизации, метрологии и оценки соответствия. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с федеральными законами и нормативной документацией по стандартизации. - навыками практической деятельности по анализу и обновлению (актуализации) фонда нормативных документов по стандартизации на предприятиях. - навыками расчета погрешностей результата измерений. - методикой выбора средств измерений для метрологического обеспечения производства продукции. - навыками составления карт метрологического обеспечения технологических процессов. - навыками оформления документов для проведения оценки соответствия. 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Знать	- основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, основные методы их исследования, правила их определения и расчета; - условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент выпускаемой продукции	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников.	
Владеть	- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	
ПК-9 - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли		
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;	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
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	- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; - способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности; - навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту.	
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;	Технология мучных кондитерских изделий
Уметь	- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов; - самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	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	- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; - способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности; - навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту.	
Знать	- типы, виды, функции и средства маркетинговых коммуникаций; - средства распространения рекламы; - основные понятия фирменного стиля, брэнда, брэндинга - основы организации ярмарки или выставки.	
Уметь	- использовать средства маркетинговых коммуникаций; - составлять рекламные обращения и планировать рекламную кампанию; - распознавать элементы фирменного стиля, брэнда; - приобретать знания в области организации ярмарок и выставок.	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания
Владеть	- практическими навыками использования элементов маркетинговых коммуникаций; - способами анализа рекламных обращений и рекламных кампаний конкурентов при проектировании нового товара; - способами анализа и разработки элементов фирменного стиля, проектируемого предприятия общественного питания.	
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.	Блюда народов России
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	Национальные кухни народов России
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Кулинарные путешествия по странам мира

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	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.	
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;	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
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.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации лечебно-профилактических продуктов;	
Знать	способы сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	Производственная – преддипломная практика
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	
ПК-10 - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения		
Знать	-характеристику показателей качества; -требования нормативной документации в сфере качества продукции	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
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	
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	
ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	-основные понятия в области организации производства и обслуживания.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Уметь	- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки организации питания в организациях общественного питания	
Владеть	-основными практическими навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Знать	-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции
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; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы массового спроса; осуществлять отпуск блюд массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Владеть	-навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; -навыками подготовки рабочих мест; -навыками упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; -подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	
Знать	- общие принципы переработки сырья. - классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции. - виды услуг общественного питания. - типичные и особенные требования работодателя к работнику	Введение в направление
Уметь	-выполнять основные технологические операции; - работать самостоятельно и в коллективе	
Владеть	- навыками выполнения основных операций по профессии	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
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 по профессии рабочего
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
Владеть	- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
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	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	-требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	деятельности
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	
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	
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	Производственная – преддипломная практика
Владеть	-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
ПК-12 - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда		
Знать	- основные правила БЖД; методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся выполняемой работы	
Уметь	- подбирать средства индивидуальной защиты работников	
Владеть	- основными методами решения задач в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Безопасность жизнедеятельности
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.	Охрана труда в общественном питании

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<p>объектов окружающей среды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов; - требования к личной гигиене персонал; - все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов; - гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания; - гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним; - о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов - физиолого-гигиенические основы трудового процесса. 	продуктов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания; - критерии идентификации опасностей. 	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - применять на практике методы обеспечения безопасности; - проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности. 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях; 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания; - критерии идентификации опасностей. 	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - применять на практике методы обеспечения безопасности; - проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях; 	
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская		
ПК-13 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования		
Знать	- основные направления научных исследований по заданной тематике	Научные основы производства

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	-составлять план проведения исследований, осуществлять анализ результатов	продуктов общественного питания
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.	
ПК-14 - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций		
Знать	– основные виды научно-технической информации; – современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации; – различные методы измерения и наблюдения при проведении научных исследований.	Продвижение научной продукции
Уметь	– изучать научно-техническую информацию; – систематизировать и обрабатывать эмпирическую информацию; – проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований; – анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.	
Владеть	– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; – техническими и программными средствами при работе с компьютерными системами при поиске научно-технической информации; – современными методами и способами анализа научной информации, патентной документации и проведения патентного поиска по выбранной тематике исследования; – навыками составления и написания отчетной документации по результатам проводимых исследований; – навыками написания научных статей.	
Знать	- методы исследования различных веществ - правила оформления результатов исследований	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов
Уметь	- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод определения основных свойств изучаемого объекта - проводить измерения свойств изучаемого объекта - проводить обработку результатов исследования	
Владеть	- методами проведения испытаний и измерения свойств изучаемого объекта - навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности; - способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;	
Знать	- теоретический материал по конкретному эксперименту.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	измерять и составлять описание проводимых экспериментов подготовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	методами проведения исследований, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	
ПК-15- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство		
Знать	- основные виды промышленных испытаний; - тенденции развития технологий и инструментальных средств управления инновациями на отраслевом, региональном уровне отдельного предприятия.	Продвижение научной продукции
Уметь	- формировать стратегии коммерциализации конкретных научно-технических разработок в производство; - находить пути продвижения научно-технических разработок на рынок.	
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	
ПК-16- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ		
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.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- 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	
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;	
Уметь	- составлять график загрузки торгового зала с использованием программы Excel	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- навыками работы с компьютером как средством управления информацией	
ПК-17- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья		
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	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	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	
Вид деятельности: расчетно-проектная		
ПК-23 - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств		
Знать	- нормативную и справочную литературу в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования - основные методы и правила проектирования, проведения инженерных изысканий зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования	Основы строительного дела и инженерное оборудование
Уметь	- принимать самостоятельно решения при изысканиях и проектировании инженерных систем - выбирать, обосновывать и применять наиболее эффективные решения при изысканиях и проектировании систем для предприятий общественного питания	
Владеть	- методиками и навыками использования нормативной базы для изысканий и проектирования систем - методиками и навыками использования нормативной базы для принятия наиболее эффективных решений при проектировании предприятий общественного питания	
Знать	методики разработки проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	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	
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		
Знать	- нормы проектирования предприятий; - схемы технологических потоков; - оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования; - процессы хранения сырья, производства и переработки продукции	Основы проектирования предприятий общественного питания
Уметь	- составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего;	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- осуществлять технологическое проектирование	
Владеть	- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий.	
Знать	требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий	Производственная – преддипломная практика
Уметь	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.	
ПК-25 - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений		
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	
ПК-26- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов		
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	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	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 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.	
ПК-27- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья		
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	
ПРОИЗВОДСТВЕННО – ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ППК-1 - Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места		
Знать	- основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания, - естественную микрофлору сырья и пищевых продуктов; - пути обсеменения сырья и пищевых продуктов;	Пищевая микробиология

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- зависимость роста и размножения микроорганизмов от температуры.	
Уметь	- проводить обеззараживание рабочих поверхностей, инструмента.	
Владеть	- экспресс-методами определения присутствия на поверхностях, инструментах, разделочных досках санитарно-показательных микроорганизмов.	
Знать	- инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	
Уметь	- разрабатывать инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	Охрана труда в общественном питании
Владеть	- навыками организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	
Знать	-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования); - процессы первичной обработки сырья; -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 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	- санитарные требования к проведению технологической обработки и получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; - особенности питания в особых условиях; - структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов; - требования к личной гигиене персонала. - все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов - гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания.	Санитария и гигиена
Уметь	- 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	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия.	
Владеть	- навыками проведения санитарной обработки производственных помещений.	
Знать	-должностную инструкцию и регламент организации общественного питания;	
Уметь	- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, 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	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего
Владеть	- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	
ППК-2 - Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		
Знать	- зависимость роста и размножения микроорганизмов от сроков хранения сырья и пищевых продуктов; - требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.	Пищевая микробиология
Уметь	- проводить механическую и тепловую обработку сырья, обработку яиц, распределение продуктов в холодильных камерах с учетом требований нормативных документов.	
Владеть	- навыками определять требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления блюд по нормативным документам.	
Знать	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	Охрана труда в общественном питании
Уметь	- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Владеть	- навыками подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания.	
Знать	- организацию рабочего места по приготовлению блюд массового спроса (подбор инвентаря, оборудования); - ассортимент блюд массового спроса -инструкции по организации рабочего места; - технологические процессы приготовления блюд массового спроса; -требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд массового спроса - производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологический процесс приготовления блюд массового спроса; технологическую документацию; органолептические показатели качества блюд массового спроса; - правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать знания общих принципов приготовления блюд массового спроса - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить несложный ассортимент блюд массового спроса - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - готовить несложный ассортимент блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией - эстетично оформлять готовые блюда, напитки и кулинарные изделия; 	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - знаниями общих принципов приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса; - навыками подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; - знаниями технологии производства блюд массового спроса -навыками обработки, нарезки и формовки овощей и грибов; - умениями в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией - навыками минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов при реализации; - потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья; - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации общественного питания. 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - решать конкретные ситуационные задачи, возникающие на предприятиях питания, с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов; - соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания. 	Санитария и гигиена
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - методами профилактики пищевых инфекций и отравлений. 	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт	
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ДПК-1 - способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления		
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; - породить 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	
Владеть	- методами организации и управления производством и коллективом	