




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 № 2 от « 27 » февраля 2019 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 и организация индустриального производства  
кулинарной продукции и кондитерских изделий**

Магнитогорск, 2019

ОП-зТПш-19

## 8.2 МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	– принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции. средства и методы стимулирования сбыта продукции.	
Уметь	– 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 ресурс.	
Владеть	– 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.	
<b>ОК-3 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>		
Знать	- 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.	
Уметь	- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов; - оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.	Иностранный язык
Владеть	- навыками устной и письменной речи на иностранном языке; - делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке; - приемами 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;	Культурология и межкультурное взаимодействие

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.	
Владеть	– навыками межкультурного взаимодействия; – критического восприятия культурно значимой информации; – навыками социокультурного анализа современной действительности; – навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.	
<b>ОК-4 - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>		
Знать	– 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.	
Уметь	– 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.	Культурология и межкультурное взаимодействие
Владеть	– 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	– 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.	
Уметь	– 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; – 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.	Технология командообразования и саморазвития
Владеть	– навыками применения на практике методами организации деятельности коллектива; – навыками соотнесения достоинств и недостатков используемых моделей взаимодействия с точки зрения	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	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	- моральные, правовые нормы социального взаимодействия; - операции с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных и сервисных целей и задач; - корпоративных норм и стандартов	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности - предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях	
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями	
<b>ОК-5- способностью к самоорганизации и самообразованию</b>		
Знать	– определения понятий «жизненный путь», «жизненная позиция», «жизненная перспектива»; основные правила организации процессов самоорганизации и самообразования.	Технология командообразования и саморазвития
Уметь	– обсуждать способы эффективного решения проблем, связанных с самоорганизацией и самообразованием; – распознавать эффективное решение от неэффективного;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</li> <li>– формировать приоритетные цели деятельности, аргументируя принимаемым решениям при выборе способов выполнения деятельности;</li> <li>– ставить цели и определять роли в команде;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами самоорганизации и самообразования;</li> <li>– технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</li> <li>– системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, аргументированно обосновывать принятые решения при выборе технологий их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития.</li> </ul>	
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"> <li>- самостоятельно проводить обзор информационных источников и составлять конспект;</li> <li>- точно представлять технологические знания в устной форме</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно - исследовательской работы</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности</li> </ul>	
Знать	Роль химии в формировании целостного видения мира и жизни, а также возможности использования информации в профессиональной деятельности в современных условиях	Химия
Уметь	Уметь делать выводы и применять методы математической обработки информации, теоретического и экспериментального исследования для решения учебных и профессиональных задач	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Навыками работы с научной литературой разного уровня (научно- популярные издания, периодические журналы, монографии, учебники, справочники).</li> <li>– Навыками использования различных химических методов для исследования различных объектов действительности.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы физиологии питания человека,</li> <li>- усвояемость пищи и факторы ее определяющие,</li> <li>- строение и функции пищеварительной системы человека, регуляции процессов пищеварения;</li> <li>- химический состав и свойства компонентов сырья и продуктов питания.</li> </ul>	Физиология питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять режим питания;</li> <li>- определять пищевую ценность сырья и продуктов питания;</li> <li>- уметь определять тип алиментарного заболевания;</li> <li>- составлять рекомендации по питанию для профилактики и ликвидации алиментарных заболеваний;</li> <li>- определять пищевой статус человека;</li> <li>- определять биологическую и энергетическую ценности сырья и продуктов питания.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- навыками определения энергетической ценности сырья и продуктов питания; - навыками определения суточных энергозатрат; - способностью оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания.	
Знать	- сущность и социальную значимость своей будущей профессии - оценки социальной значимости своей будущей профессии	Введение в направление
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели - публично представлять собственные и известные научные результаты - точно представлять технологические знания в устной форме.	
Владеть	- навыками самостоятельной научно-исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	
Знать	- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, - формулировать полученные результаты; - публично представить собственные и известные научные результаты;	
Владеть	- способами самостоятельного освоения информации, - методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий.	
Знать	- современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории самоорганизации и профессионального самообразования	Знаки Зодиака и питание
Уметь	- применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории самоорганизации и профессионального самообразования	
Владеть	- способностью и готовностью к самосовершенствованию	
<b>ОК-6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>		
Знать	– основные правовые понятия; – основные источники права; – принципы применения юридической ответственности.	Правоведение
Уметь	– 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.	
Владеть	– 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	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	прав; – способами совершенствования правовых знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	– основные виды охраняемых документов интеллектуальной собственности; – ключевые этапы и правила государственной системы регистрации результатов научной деятельности; – формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.	Продвижение научной продукции
Уметь	– 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.	
Владеть	– вопросами правового регулирования деятельности предприятия; – знаниями о научно-технической политике России – навыками составления конкурсной документации.	
<b>ОК-7 - способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>		
Знать	- 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	- 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	- 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"> <li>- основные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта;</li> <li>- современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- технику выполнения Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</li> </ul>	Элективные курсы по физической культуре и спорт
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- выполнять физические упражнения разной функционально направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;</li> <li>- анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- самостоятельно выполнять и контролировать выполнение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- навыками использования физических упражнений разной функционально направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, навыками активного применения их в игровой и соревновательной деятельности;</li> <li>- навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания</li> </ul>	

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

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>– основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- системой теоретических знаний, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке) для:</li> <li>– повышения работоспособности, сохранения, укрепления здоровья и своих функциональных и двигательных возможностей;</li> <li>– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;</li> <li>- процесса активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни;</li> <li>– использования личного опыта в физкультурно-спортивной деятельности.</li> </ul>	
<b>ОК-8 - способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- основные определения и понятия чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- особенности различных видов чрезвычайных ситуаций.</li> </ul>	Безопасность жизнедеятельности
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обсуждать способы эффективной защиты в условиях ЧС;</li> <li>- распознавать эффективные способы защиты в ЧС от неэффективных;</li> <li>- применять знания по защите в ЧС в профессиональной деятельности, использовать их на междисциплинарном уровне.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования защитных мер; основными методами решения задач в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- методами применения современных средств защиты от опасностей и основными мерами по ликвидации их последствий;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия о приемах первой помощи;</li> <li>- основные понятия о правах и обязанностях граждан по обеспечению безопасности жизнедеятельности;</li> <li>- характеристики опасностей природного, техногенного и социального происхождения;</li> </ul>	Физическая культура и спорт

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- государственную политику в области подготовки и защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций	
Уметь	- выделять основные опасности среды обитания человека; - оценивать риск их реализации	
Владеть	- основными методами решения задач в области защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций	
<b>ОК-9 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>		
Знать	- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке; - базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи; - лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.	Иностранный язык
Уметь	- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов; - оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.	
Владеть	- навыками устной и письменной речи на иностранном языке; - делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке; - приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов.	
Знать	- структуру и содержание межкультурного взаимодействия; - суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации; - материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества; - движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.	Культурология и межкультурное взаимодействие
Уметь	- общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия; - решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; - анализировать проблемы культурных процессов; - применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности; - анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.	
Владеть	- навыками межкультурного взаимодействия; - критического восприятия культурно значимой информации; - навыками социокультурного анализа современной действительности; - навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.	
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	- последовательность поиска источников информации о современных процессах и аппаратах пищевых производств	Процессы и аппараты пищевых производств
Уметь	- применять результаты анализа информационных источников в профессиональной деятельности проводить обработку и анализ информации	
Владеть	- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	
Знать	Представления о поиске, хранении, обработке и анализа правовой, нормативной и технической документации.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	Осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ правовой, нормативной и технической документации.	
Владеть	Навыками поиска, хранения, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>— общую характеристику процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;</li> <li>— современные информационные, компьютерные и сетевые технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации;</li> <li>— определения состава и назначения основных элементов персонального компьютера, их характеристик;</li> <li>— классификацию и назначение основных программных средств, предназначенных для обработки информации;</li> <li>— основные возможности и функции современных операционных систем;</li> <li>— основные информационно-поисковые сервисы и базы данных</li> </ul>	Информатика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;</li> <li>— представлять обрабатываемые данные в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</li> <li>проводить необходимые расчеты с использованием ИТ;</li> <li>— (выявлять и строить) типичные модели решения предметных задач по изученным образцам;</li> <li>— составлять научные обзоры, рефераты по тематике научных исследований;</li> <li>— использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>— основными алгоритмами и подходами к решению прикладных задач;</li> <li>— навыками использования информационных сервисов для поиска информации;</li> <li>— навыками использования электронного офиса для поиска, хранения, переработки информации и решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>— навыками анализа информации из различных источников баз данных, результатов работы, их обобщение и систематизации.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние и основные проблемы технической базы;</li> <li>- основные источники информации в сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности;</li> <li>- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации</li> </ul>	Проектная деятельность

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно проводить обзор информационных источников.</li> <li>- анализировать основные источники информации в сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности</li> <li>- определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа информации из различных источников и баз данных;</li> <li>- методами выявления технических достоинств и недостатков существующего технологического оборудования для пищевой промышленности;</li> <li>- 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.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные и альтернативные средства программных продуктов для обработки графической информации;</li> <li>- интегрированные средства и методы, информационные технологии обработки графической информации.</li> </ul>	
Уметь	применять полученные знания в учебной, практической, научной, творческой деятельности.	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками реализации знаний и умений в учебных и практических целях с использованием технических и программных средств;</li> <li>- информационной и библиографической культурой с применением информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности для обработки графической информации для создания визуальной коммуникации;</li> <li>- способностью анализировать, интерпретировать теоретические и творческие исследования, полученные практические результаты.</li> </ul>	Компьютерная графика в пищевой промышленности
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы дизайна пищевой упаковки;</li> <li>- основные понятия и порядок проектирования;</li> <li>- результаты отечественных и зарубежных исследований в сфере дизайна;</li> <li>- методы поиска новых решений, методы исследования проектных ситуаций, методы проектной подачи в сфере дизайна упаковочной продукции;</li> <li>- нормативные и методические материалы по разработке и оформлению технической документации.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять полученные знания в учебных целях;</li> <li>- выбирать необходимые базы данных и методы решения практических задач.</li> </ul>	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации знаний и умений в учебных целях с использованием программных средств;</li> <li>- методами разработки технологической документации;</li> <li>- навыками организации и проведения поиска идей для решения задач дизайна макета упаковочной продукции;</li> <li>- навыками анализа предметной области, исходной информации;</li> <li>- основными методами и средствами проектирования в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
Знать	задачи, которые можно решить основными и альтернативными средствами программных продуктов векторной информационной модели для обработки графической информации;	Методы и средства дизайна

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- задачи, которые можно решить интегрированными средствами, информационными технологиями обработки графической информации с учетом основных требований информационной безопасности.	
Уметь	применять полученные знания в учебной, практической, научной, творческой деятельности.	
Владеть	- практическими навыками реализации знаний и умений в учебных и практических целях с использованием технических и программных средств; - информационной и библиографической культурой с применением информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности для обработки графической информации для создания визуальной коммуникации.	
Знать	- стандартные программные средства для решения задач в сфере профессиональной деятельности;	
Уметь	- работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- методами практического использования современных компьютеров для обработки информации; - методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях;	
<b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
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	Химия пищи
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;	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания;</li> <li>- проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- проблемы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов;</li> </ul>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;</li> <li>- проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных о тенденции развития этих процессов.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции;</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства веществ</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять химические и физико-химические величины в различных устройствах</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике</li> </ul>	Аналитическая химия и ФХМА



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами исследования свойств веществ</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды и причины неисправностей оборудования пищевой промышленности;</li> <li>- пути совершенствования недостатков существующего оборудования для пищевой промышленности</li> <li>- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала</li> </ul>	Проектная деятельность
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причины и пути устранения неисправностей пищевого оборудования;</li> <li>- осуществлять подбор современного оборудования для повышения производительности и качества пищевой продукции</li> <li>- аргументировано обосновывать сущность организационных проблем;</li> <li>- распознавать эффективные методы организации производства;</li> <li>- анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологического оснащения пищевого предприятия;</li> <li>- методами технической оценки возможностей технологического оборудования</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения;</li> <li>- методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;</li> <li>- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию рабочего места по приготовлению блюд массового спроса (подбор инвентаря, оборудования);</li> <li>-ассортимент блюд массового спроса</li> <li>-инструкции по организации рабочего места;</li> <li>-технологические процессы приготовления блюд массового спроса;</li> <li>-требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд массового спроса</li> <li>-производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-технологический процесс приготовления блюд массового спроса; технологическую документацию;</li> <li>органолептические показатели качества блюд массового спроса;</li> <li>-правила пользования сборниками рецептур для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul>	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов приготовления блюд массового спроса</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- готовить несложный ассортимент блюд массового спроса</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- готовить несложный ассортимент блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией</li> <li>-эстетично оформлять готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса;</li> <li>- навыками подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</li> <li>- знаниями технологии производства блюд массового спроса</li> <li>-навыками обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;</li> <li>- умениями в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией</li> <li>- навыками минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- товар, как объект товароведческой деятельности,</li> <li>- принципы управления ассортиментом;</li> <li>- права и обязанности экспертов, их роль в обеспечении качества;</li> <li>- технологию изготовления товаров;</li> <li>- классификацию экспортной деятельности, организацию проведения экспертизы потребительских товаров.</li> </ul>	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классифицировать товары,</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать ассортимент с учетом современных требований внутреннего и внешнего рынка, сравнивать виды, марки товаров разных изготовителей;</li> <li>- документально оформлять экспертные оценки товаров;</li> <li>- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований НД товара при хранении;</li> <li>- проводить экспертизу товаров при его приемке;</li> <li>- расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки.</li> </ul>	
Владеть	- навыками практической работы с нормативной документацией.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эпидемиологическое значение патогенной флоры в отдельных видах продуктов питания;</li> <li>- характеристику отдельных видов микотоксикозов;</li> <li>- методы детоксикации пищевого сырья и продовольственных продуктов;</li> <li>- токсичность пищевых продуктов, вызванных загрязнением окружающей среды</li> </ul>	
Уметь	- выявлять факторы опасности пищевого сырья и продуктов питания;	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определять содержание отдельных показателей химического и микробиологического качества пищевых продуктов</li> <li>- принципами и методами идентификации и оценки анализа опасности и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей</li> <li>- проведение контроля безопасности продуктов питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие «качество продукта» и показатели его характеризующие;</li> <li>- способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами;</li> </ul>	Технохимический контроль продуктов питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества продуктов питания;</li> <li>- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативной и технической документацией;</li> <li>- навыками оформления технологических журналов.</li> </ul>	
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>		
<b>ПК-1 - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</b>		
Знать	- макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;	Физико-химические основы и общие принципы переработки

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> </ul>	растительного сырья
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	области технологии и техники; - корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	
Знать	- показатели качества товаров; - факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров; - оценку и градацию качества сырья; - дефекты и причины возникновения; - основополагающие характеристики товаров; - средства товарной информации, их назначение.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Уметь	- 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	- средствами и методами проведения экспертизы товаров - навыками диагностировать дефекты, выявлять причины их возникновения и осуществлять меры по их устранению.	
Знать	- современные методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов	
<b>ПК-2 - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств; - основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов; - методы расчетов процессов и аппаратов	Процессы и аппараты пищевых производств
Уметь	- выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов; - рассчитывать режимы технологических процессов; - оценивать практическую значимость полученных результатов; - прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах	
Владеть	- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности;	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- способами подбора аппаратов для технологического процесса;	
Знать	- устройство и принцип действия машин и аппаратов; - оптимальные технологические режимы работы оборудования; - основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании пищевой отрасли	Проектная деятельность
Уметь	- определять основные детали и порядок сборки основного технологического оборудования; - проводить анализ работы технологического оборудования; - совершенствовать порядок работы с действующим технологическим оборудованием в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции	
Владеть	- методами обработки экспериментальных данных для анализа работы оборудования; - навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования.	
Знать	- 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.	
<b>ПК-3 - способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>		
Знать	- современные концепции и подходы к безопасности продукции. - существующие международные и отечественные стандарты на систему ХАССП, их структуру, принципы и содержание. - основные цели и задачи системы ХАССП. - принципы системы ХАССП.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	- использовать знания в области системы менеджмента безопасности. - применять на практике принципы системы ХАССП.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- применять на практике требования стандартов на систему ХАССП.	
Владеть	- навыками разработки и документирования принципов системы ХАССП.	
Знать	- методы исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - правила оформления результатов исследований.	Аналитическая химия и ФХМА
Уметь	- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - проводить измерения свойств изучаемого объекта; - проводить обработку результатов исследования.	
Владеть	- методами проведения испытаний и измерения качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности; - способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов.	
Знать	- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции; - виды нормативной и технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;	Технохимический контроль продукции общественного питания
Уметь	- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов; - делать заключение о качестве продукции продуктов питания в соответствии с требованиями государственных стандартов; - проводить бракераж пищи; заполнять всю технологическую и санитарную документацию на производстве.	
Владеть	- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки; - навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции	
Знать	- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; - 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	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки;</li> <li>- навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>	
<b>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания.</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья;</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур;</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различные концепции питания;</li> <li>- основные принципы составления различных рационов питания;</li> <li>- роль и усвояемость белков, жиров и углеводов.</li> <li>- основные принципы составления индивидуальных и групповых рационов питания;</li> <li>- принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания.</li> </ul>	Физиология питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и корректировать рационы питания;</li> <li>- составлять рационы питания для различных групп населения;</li> <li>- составлять меню для массового и индивидуального лечебно-профилактического питания.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления рациона питания для лиц различного возраста, пола, трудовой группы и места жительства;</li> <li>- способностью оценки индивидуального пищевого статуса человека и навыками разработки индивидуального или группового меню в соответствии общими характеризующими показателями.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания;</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья;</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур;</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода изделий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета и их назначение;</li> <li>- документацию хозяйственных операций;</li> <li>- механизм ценообразования на основе себестоимости;</li> <li>- основы документооборота;</li> <li>- основные методы ведения производственного учета и отчетности, используемых в общественном питании.</li> </ul>	Производственный учет и отчетность с основами документооборота
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания в области производственного учета и отчетности; использовать их на междисциплинарном уровне</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- требования нормативной документации к применению технологических добавок при производстве пищевых продуктов;</li> <li>- требования к качеству и безопасности технологических добавок.</li> </ul>	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять класс технологических добавок;</li> <li>- определять ДСД, ДСП, ПДК технологических добавок и улучшителей;</li> <li>- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания с применением технологических добавок и улучшителей.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками применения технологических добавок и улучшителей в производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>- навыками использования знаний в области технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий с применением технологических добавок и улучшителей на междисциплинарном уровне;</li> <li>- навыками корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента, экспертизы.</li> <li>- методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирование сбыта.</li> <li>- основы работы с поставщиками и покупателями.</li> </ul>	Товарный менеджмент

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять теоретические знания на практике.</li> <li>- обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения.</li> <li>- налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выявления несоответствий информации о товаре требованиям нормативной документации.</li> <li>- навыками выявления характеристик товаров, влияющих на цену товара.</li> <li>- положениями о работе с поставщиками.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия в области сервисной деятельности;</li> <li>- особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе;</li> <li>- общие понятия в сфере эстетики труда, производства, обслуживания в предприятиях питания;</li> <li>- особенности обслуживания в ресторанах и барах.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах;</li> <li>- использовать основы профессиональной этики;</li> <li>- оценивать качество предоставляемых услуг сервисной деятельности.</li> </ul>	Сервисная деятельность
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками обслуживания различного рода контингента посетителей;</li> <li>- навыками разработки рецептуры и приготовления отдельных коктейлей.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- потребительские, технологические и реологические свойства сырья, используемого для оформления и декорирования, а также их структурные характеристики;</li> <li>- основные понятия в области художественной композиции;</li> <li>- товароведные характеристики сырья, используемого для декорирования;</li> <li>- основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд.</li> </ul>	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий;</li> <li>- изготавливать разные фигуры из овощей и других продуктов.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- возможностью междисциплинарного применения знаний реологии сырья для осуществления карвинга и декорирования;</li> <li>- практическими навыками использования элементов карвинга;</li> <li>- методиками оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и принципы составления меню;</li> <li>- основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</li> <li>- требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</li> <li>- сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью;</li> <li>- сущность маркетингового похода при ценообразовании блюд.</li> </ul>	Концепт и дизайн меню

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана;</li> <li>- составлять различные виды меню;</li> <li>- рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции и регулировать ценовую политику меню предприятия;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическими процессами;</li> <li>- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность процессов разработки меню в предприятиях питания различных типов</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</li> <li>- требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</li> <li>- терминологию инжиниринга меню</li> <li>- сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью;</li> <li>- сущность маркетингового похода при ценообразовании блюд;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;</li> <li>- разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.</li> <li>- получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли</li> </ul>	Инжиниринг меню
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- навыками работы инжиниринга меню;</li> <li>- реализовывать и обеспечивать эффективный инжиниринг меню предприятий питания различных типов и классов</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области производства кулинарной обработки;</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельного освоения материала профильных технологических дисциплин</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и определения дисциплины;</li> <li>- современные представления об основных пищевых веществах и их роли в сохранении здоровья;</li> <li>- основные особенности и характерные компоненты пищи зодиакальных диет.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воздуха;</li> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии огня;</li> </ul>	Знаки Зодиака и питание

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воды;</li> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии земли.</li> </ul>	
Владеть	- навыками в составлении рационов питания с учетом принадлежности к тому или иному знаку зодиака.	
<b>ПК-5 - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм,</li> <li>- кинетику ферментативных реакций,</li> <li>- основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul>	Биохимия
Уметь	- осуществлять качественный и количественный анализ аминокислот, белков, углеводов, жиров и витаминов в растворах, растительных и животных продуктах; прогнозировать химические и биохимические превращения основных компонентов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области переработки растительного сырья;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов);</li> <li>- явления, протекающие в продуктах при технологической обработке.</li> </ul>	Химия пищи
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов;</li> <li>- анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами исследования продуктов питания;</li> <li>- расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки сырья;</li> <li>- 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.</li> </ul>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания</li> <li>-распознавать физико-химические процессы, происходящие в процессе переработки растительного сырья</li> <li>-характеризовать основные процессы изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки</li> </ul>	
Владеть	-профессиональным языком предметной области знания	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства органических веществ;</li> <li>- основные определения и понятия, лежащие в основе пищевых технологий;</li> </ul>	Основы химических процессов в пищевых технологиях

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов.	
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	- основные химические понятия, положения и законы; - методы теоретического и экспериментального исследования, методы математического анализа и моделирования	Химия
Уметь	- определять цели и задачи исследований, - решать расчетные задачи применительно к материалу программы, - проводить экспериментальные исследования для освоения химических и биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Владеть	- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности; - навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента; - способностью объяснять результаты исследования применительно к профессиональной деятельности.	
Знать	- основные свойства веществ - основные понятия и положения коллоидной химии - методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий
Уметь	- измерять химические и физико-химические величины веществ - анализировать полученные результаты эксперимента - применять полученные результаты исследований на практике	
Владеть	- 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	- 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	- готовить, окрашивать и микроскопировать препараты микроорганизмов;	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить учет количества микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;</li> <li>- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям.</li> </ul>	
Владеть	- методами проведения стандартных испытаний по определению микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы внешнего и внутреннего строения органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток;</li> <li>- использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой промышленности.</li> <li>- факторы, формирующие потребительские свойства пищевого сырья;</li> <li>- технологии переработки пищевого сырья.</li> <li>- изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировании и хранении пищевого сырья.</li> </ul>	Анатомия пищевого сырья
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений;</li> <li>- проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья и вырабатываемых из него продовольственных товаров,</li> <li>- правильно оценить и спрогнозировать стойкость сырья при хранении.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками исследования пищевого сырья, основанных на знании их анатомии,</li> <li>- микроскопическим методом исследования продовольственных товаров,</li> <li>- найти изменения несвойственные сырью и определить фальсификацию продукта, а также провести качественную экспертизу товара;</li> <li>- навыками определения оптимальных условий транспортирования и хранения пищевого сырья, основанными на знании их анатомии.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия линейной алгебры и аналитической геометрии</li> <li>- основные положения математического анализа,</li> <li>- основные понятия теории вероятностей и математической статистики;</li> </ul>	Математика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать возможность аналитического решения задачи,</li> <li>- самостоятельно разработать алгоритм решения задачи,</li> <li>- корректно обосновывать необходимость предложенного метода решения задачи,</li> <li>- предложить наиболее эффективное решение,</li> <li>- уметь использовать прикладные программные продукты.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами аналитического и численного решения прикладных задач,</li> <li>- навыками интерпретировать полученные результаты,</li> <li>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств прикладных задач, м</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные физические явления и основные законы физики;</li> <li>- границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения;</li> <li>- фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки;</li> <li>- назначение и принципы действия важнейших физических приборов.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать стандартные задачи по основным разделам курса физики;</li> <li>- строить графики экспериментальных зависимостей;</li> <li>- устанавливать характер зависимости по графикам, построенных в любых координатах;</li> <li>- составлять таблицы экспериментальных данных;</li> <li>- составлять отчеты по выполненным экспериментальным работам, описывать результаты и уметь формулировать выводы;</li> <li>- пользоваться таблицами, учебной, справочной и методической литературой;</li> <li>- оценивать случайные ошибки эксперимента, определять доверительный интервал;</li> <li>- выбирать приборы с пределами измерений, необходимыми для данных измерений, определять цену деления, показания приборов, погрешность и уметь градуировать шкалу приборов;</li> <li>- использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практического применения законов физики;</li> <li>- навыками выполнения физических экспериментов и оценки их результатов;</li> <li>- владеть методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- молекулярно-биологические основы технологии рекомбинантных генов и их возможности для получения новых видов продукции;</li> <li>- биотехнологические способы получения необходимых человеку веществ и продуктов.</li> <li>- высокоэффективные формы микроорганизмов, культуры клеток и тканей растений, животных или изолированных из клеток биологических структур, используемых в биотехнологии.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии;</li> <li>- формировать умения выявлять и анализировать информацию, способную приводить к появлению и развитию новых направлений биотехнологии;</li> <li>- оценивать новые технологии с учетом их экономического эффекта;</li> <li>- составлять типовую схему биотехнологического производства.</li> </ul>	Основы биотехнологии
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с микроорганизмами-продуцентами;</li> <li>- навыками выполнения анализа продуктов биотехнологического производства физико-химическими методами;</li> <li>- навыками получения посевного материала из чистых культур;</li> <li>- владеть навыками формирования предложений по глубокой переработке, модификации технологического процесса переработки отходов.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- химический и биохимический состав пищевых продуктов;</li> </ul>	Основы пищевых производств

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- роль отдельных компонентов в технологических процессах; - сырье: состав, процессы, протекающие в нем в процессах хранения и переработки; - технологию производства пищевых продуктов; - параметры технологических процессов пищевых продуктов.	
Уметь	- применять нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продуктов питания; - решать проблемы совершенствования технологии, внедрения новых технологий; - подбирать режимы технологической обработки сырья и ингредиентов.	
Владеть	- владеть нормативной, технической, технологической документацией при производстве продуктов питания; - навыками осуществления технологических процессов пищевых продуктов на практике.	
Знать	- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач	
Уметь	- анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности продуктов питания;	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания	
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	
<b>ПК-6 - способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- программный модуль "Система расчетов для общественного питания"	
Уметь	- работать с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность)	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Владеть	- навыками - работы с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность)	
Знать	- задачи, которые можно решить основными и альтернативными средствами программных продуктов для обработки графической информации; - задачи, которые можно решить интегрированными средствами растровых графических редакторов и информационными технологиями обработки графической информации с учетом специфики профессиональной деятельности.	Компьютерная графика в пищевой промышленности



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- использовать основные и альтернативные средства растровых графических редакторов для решения практических задач; - применять полученные знания в практической деятельности для возможной корректировки технологических процессов с использованием технических и программных средств.	
Владеть	- основными и альтернативными средствами растровых графических редакторов; - навыками использования технических средств для решения практических задач в сфере профессиональной деятельности.	
Знать	- методы и средства дизайн-технологий; - общие требования по верстке и допечатной подготовке; - методы поиска новых технических и дизайнерских решений в области конструирования и макетирования.	
Уметь	- применять полученные знания в практической, научной, творческой деятельности; - выбирать программные средства и информационные системы для осуществления работы над дизайн-проектом.	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки
Владеть	- практическими навыками реализации знаний и умений в практических целях с использованием программных средств; - навыками применения систем автоматизированного проектирования при разработке проекта; - навыками выбора существующих систем и технологий обработки изображений, их подготовки к печати; - основными методами и средствами дизайн-проектирования.	
Знать	- основные и альтернативные средства программных продуктов векторной информационной модели для обработки графической информации; - интегрированные средства и методы, информационные технологии обработки графической информации.	
Уметь	- использовать основные и альтернативные средства программных продуктов векторной информационной модели техническими средствами для решения практических задач; - применять полученные знания в практической деятельности для возможной корректировки технологических процессов с использованием технических и программных средств.	Методы и средства дизайна
Владеть	- основными и альтернативными средствами программных продуктов векторной информационной модели; - навыками использования технических средств для решения практических задач в сфере дизайна; - способностью анализировать, интерпретировать теоретические и творческие исследования, полученные практические результаты.	
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	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;	
Владеть	- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий.	
<b>ПК-7 - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать расход сырья;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями;</li> <li>- методами организации технологического процесса производства;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать расход сырья;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями;</li> <li>- методами организации технологического процесса производства.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современный уровень средств контроля режимных параметров процесса и показателей качества готовой продукции и их технические характеристики;</li> <li>- возможность применения технических средств для решения конкретных задач по автоматизации пищевых производств;</li> <li>- порядок оценивания выбранных технических средств по таким показателям, как точность работы системы, её быстродействие, устойчивость.</li> </ul>	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять передаточные функции элементов систем автоматического контроля, регулирования и управления;</li> <li>- составить структурную схему управления и регулирования системы;</li> <li>- провести расчёт показателей качества по структурной схеме.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приёмами определения передаточных функций элементов систем автоматизации;</li> <li>- навыками построения структурных схем автоматизации производства;</li> <li>- методами расчёта показателей качества.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</li> <li>- методики расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания</li> </ul>	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики</li> <li>- разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами составления рецептов 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,</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	используя базовые методы исследовательской деятельности- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
<b>ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</li> <li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> <li>- требования к идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.</li> <li>- проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.</li> <li>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</li> <li>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</li> <li>- навыками идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и определения дисциплины;</li> <li>- федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции;</li> <li>- правовые и организационные основы безопасности питания;</li> <li>- основные факторы опасности продовольственного сырья;</li> <li>- критерии оценки безопасности пищевой продукции;</li> <li>- нормативы предельно-допустимых уровней (ПДУ) токсичности пищевых продуктов и сырья;</li> </ul>	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить безопасность пищевой продукции по данным сопроводительных документов;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией по безопасности и гигиене питания;</li> <li>- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исторические и правовые основы метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> </ul>	Метрология и стандартизация

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия, цели, принципы и объекты в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- федеральные законы и документы по стандартизации в области качества и безопасности продуктов питания.</li> <li>- правовые нормы о защите прав потребителей.</li> <li>- сущность, условия, правила и порядок осуществления метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- правила и положения Евразийского экономического союза в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия на практике.</li> <li>- работать с федеральными законами и нормативными документами по стандартизации, метрологии и оценки соответствия.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с федеральными законами и нормативной документацией по стандартизации.</li> <li>- навыками практической деятельности по анализу и обновлению (актуализации) фонда нормативных документов по стандартизации на предприятиях.</li> <li>- навыками расчета погрешностей результата измерений.</li> <li>- методикой выбора средств измерений для метрологического обеспечения производства продукции.</li> <li>- навыками составления карт метрологического обеспечения технологических процессов.</li> <li>- навыками оформления документов для проведения оценки соответствия.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</li> <li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> <li>- требования к идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.</li> <li>- проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.</li> <li>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> </ul>	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</li> <li>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</li> <li>- навыками идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и определения в области качества и управления качеством;</li> <li>- современную концепцию качества;</li> <li>- отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством;</li> </ul>	Управление качеством

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы современных подходов к управлению качеством в организации;</li> <li>- процесс управления качеством на предприятии;</li> <li>- принципы всеобщего управления качеством;</li> <li>- основные методы анализа, контроля и управления качеством;</li> <li>- процессы жизненного цикла продукции.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы управления на предприятии;</li> <li>- выявлять проблемы при анализе конкретных ситуаций и предлагать способы их решения в области управления качеством на предприятии;</li> <li>- использовать современные концепции управления качеством;</li> <li>- организовывать анализ, контроль производства продукции в зависимости от выбранного метода анализа и контроля на этапах жизненного цикла продукции;</li> <li>- принимать управленческие решения.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками сбора, обработки и представления информации для анализа, контроля и улучшения качества продукции на всех этапах жизненного цикла продукции.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- типы, виды, функции и средства маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- средства распространения рекламы;</li> <li>- основные понятия фирменного стиля и брэнда;</li> <li>- основы исследования потребительского рынка.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- составлять рекламные обращения и планировать рекламную кампанию;</li> <li>- распознавать элементы фирменного стиля, брэнда;</li> <li>- планировать и проводить исследования потребительского рынка.</li> </ul>	Региональная стратегия рынков
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования элементов маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- способами анализа рекламных обращений и рекламных кампаний конкурентов при проектировании нового товара;</li> <li>- способами анализа и разработки элементов фирменного стиля, проектируемого предприятия общественного питания.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила разработки, оформления, утверждения, применения, обновления и отмены нормативной и технической документации.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать проекты нормативной и технической документации в соответствии с действующими нормативными документами.</li> </ul>	Технология разработки нормативной и технической документации
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки нормативной и технической документации на пищевую продукцию, процессы ее производства, методы ее контроля и испытаний.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные цели и задачи интегрированной системы.</li> <li>- принципы интегрированной системы.</li> </ul>	Интегрированные системы управления

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру и содержание стандартов интегрированной системы.</li> <li>- требования, предъявляемые к интегрированной системе.</li> <li>- основные элементы интегрированной системы.</li> <li>- правила и порядок проведения сертификации интегрированной системы.</li> <li>- структуру, порядок разработки и содержание документов интегрированной системы.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться стандартами интегрированной системы.</li> <li>- применять принципы интегрированной системы на практике.</li> <li>- проводить сертификацию интегрированной системы.</li> <li>- документировать интегрированные системы.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения стандартов интегрированной системы.</li> <li>- навыками проведения анализа интегрированной системы на соответствие требованиям стандартов.</li> <li>- навыками документирования интегрированной системы.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, основные методы их исследования, правила их определения и расчета;</li> <li>- условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент выпускаемой продукции</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	
<b>ПК-9 - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов;</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике;</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использует электронную почту.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов;</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	Технология мучных кондитерских изделий
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике;</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использует электронную почту.</li> </ul>	
Знать	- способы сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	
Уметь	- собирать научно-техническую информацию по тематике экскурсий для составления отчета по практике	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- методами сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	
<b>ПК-10 - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристику показателей качества;</li> <li>-требования нормативной документации в сфере качества продукции</li> </ul>	
Уметь	- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья</li> <li>-реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной</li> </ul>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	обработки	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования);</li> <li>процессы первичной обработки сырья;</li> <li>-процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов;</li> <li>-требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>-технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами;</li> <li>органолептические показатели качества полуфабрикатов;</li> </ul>	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>-готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса;</li> <li>-применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>-навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;</li> <li>-навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-технологический процесс производства работу технологического оборудования, структуру подразделения, способности и навыки персонала;</li> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест;</li> </ul>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья</li> <li>-реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки</li> </ul>	
<b>ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>		
Знать	-основные понятия в области организации производства и обслуживания.	Проектная деятельность
Уметь	- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки организации питания в организациях общественного питания	
Владеть	-основными практическими навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и определения кулинарной обработки;</li> <li>- основные этапы технологического процесса производства и хранения кулинарной продукции;</li> <li>- рецептуры кулинарных изделий, блюд и напитков;</li> <li>-правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul>	Введение в направление

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	- 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, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - готовить и оформлять несложные блюда массового спроса.	
Владеть	-навыками подготовки рабочего места; -уборки рабочего мест; - навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; -навыками упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	
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, 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.	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции
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	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	хранения; -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	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 уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	
Знать	- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса - требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
Знать	-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса -требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Производственная – преддипломная практика
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
Владеть	-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
<b>ПК-12 - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</b>		
Знать	- основные правила БЖД; методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся выполняемой работы	Безопасность жизнедеятельности
Уметь	- подбирать средства индивидуальной защиты работников	
Владеть	- основными методами решения задач в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
Знать	- 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	- работать с нормативной и технической документацией.	
Владеть	- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	- характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров; - основные методы идентификации показателей качества;	Идентификация и фальсификация потребительских товаров
Уметь	- проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам	
Владеть	- навыками анализировать ситуации, связанные с методами обеспечения качества товаров в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
Знать	- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания; - критерии идентификации опасностей.	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- применять на практике методы обеспечения безопасности; - проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности.	
Владеть	- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;	
Знать	- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания; - критерии идентификации опасностей.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- применять на практике методы обеспечения безопасности; - проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности	
Владеть	- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;	
<b>Вид деятельности: экспериментально-исследовательская</b>		
<b>ПК-13 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</b>		
Знать	- основные способы анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике	Проектная деятельность
Уметь	- использовать основные способы анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике.	
Владеть	- информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	
Знать	- основные понятия брендинга; - структуру бренда, - классификацию брендов, - специфику деятельности по формированию бренда и его управлению; - модели брендов, преимущества брендов, стратегии позиционирования, идентичность бренда, атрибуты бренда; - процесс разработки программ лояльности и управления брендами	Брендинг в общественном питании
Уметь	- разрабатывать модель бренда; - проводить анализ комплекса факторов, влияющих на восприятие бренда потребителями через различные каналы получения информации, включая собственный опыт использования бренда;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причины возникновения неудовлетворенных потребностей конкретным брендом, а также возможных путей её преодоления (смена бренда, смена восприятия и т.п.);</li> <li>- определять выгоды от приобретения брендов целевыми сегментами.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки, управления и продвижения брендов;</li> <li>- навыками анализа формирования лояльности бренду;</li> <li>- навыками проектирования в области брендинга и ребрендинга;</li> <li>- навыками исследования восприятия брендов потребителями и интерпретации полученных результатов</li> </ul>	
Знать	- основные способы анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать критический подход при анализе отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	
Владеть	- навыками и приемами анализа, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	
<b>ПК-14 - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные виды научно-технической информации;</li> <li>– современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации;</li> <li>– различные методы измерения и наблюдения при проведении научных исследований.</li> </ul>	Продвижение научной продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучать научно-техническую информацию;</li> <li>– систематизировать и обрабатывать эмпирическую информацию;</li> <li>– проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований;</li> <li>– анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>– техническими и программными средствами при работе с компьютерными системами при поиске научно-технической информации;</li> <li>– современными методами и способами анализа научной информации, патентной документации и проведения патентного поиска по выбранной тематике исследования;</li> <li>– навыками составления и написания отчетной документации по результатам проводимых исследований;</li> <li>– навыками написания научных статей.</li> </ul>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов;</li> <li>- современные способы упаковывания пищевых продуктов;</li> <li>- основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения</li> </ul>	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать методы теоретического и экспериментального исследования химических, физических и биохимических процессов в упаковке пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров;</li> <li>- выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	- способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени	
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.	
Владеть	- методами проведения исследований, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	
<b>ПК-15- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</b>		
Знать	- 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	- методики по разработке объектов для проектирования, совершенствования и оптимизации действующих предприятий отрасли	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	
Владеть	- современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности работы предприятия	
<b>ПК-16- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</b>		
Знать	- методы расчета основных технических характеристик пищевого оборудования;	Проектная деятельность
Уметь	- производить расчет потребностей пищевого предприятия в основном и вспомогательном оборудовании	
Владеть	- навыками подбора современного технологического оборудования, отвечающего потребностям и задачам пищевого предприятия	
Знать	- аспекты применения информационных технологий с позиций научно-исследовательской деятельности;	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- составлять график загрузки торгового зала с использованием программы Excel	
Владеть	- навыками работы с компьютером как средством управления информацией	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
<b>ПК-17- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	Методы контроля и управления продукцией и технологическими процессами для достижения её заданного уровня качества.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	Проводить статистический анализ продукции и процессов производства, на основании которого вырабатывается стратегия и тактика контроля продукции и технологических процессов.	
Владеть	- навыками сбора, систематизации и хранения информации о результатах систематического контроля, математической обработки результатов измерения и контроля; - практическими навыками принятия решений по данным статистической информации при анализе качества продукции и процессов.	
Знать	- методы статистической обработки экспериментальных данных, - методы планирования эксперимента, - методику проверки статистических гипотез, - методы анализа статистических данных	Математика
Уметь	- оценивать погрешность статистических данных, - вычислять точечные оценки отдельных параметров эксперимента, - находить интервальные оценки требуемых параметров, - оценивать зависимость между различными факторами эксперимента	
Владеть	- приемами аналитического и численного решения прикладных задач, - навыками интерпретировать полученные результаты, - методами обработки информации с использованием прикладных программных средств учебных и прикладных задач, - способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов.	
Знать	- методы сбора и обработки данных для решения поставленных задач; - методы исследования различных процессов; - правила оформления результатов исследований.	Методы и средства научных исследований
Уметь	- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод определения основных свойств изучаемого объекта; - проводить измерения свойств изучаемого объекта и оценивать точность полученных результатов; - оформлять результаты исследований в виде тезисов, краткого сообщения, доклада, статьи.	
Владеть	- навыками анализа научной информации; - методами обработки результатов исследования; - навыками внедрения результатов исследований и разработок.	
Знать	- способы и методы обработки результатов эксперимента; - методы моделирования объектов и процессов; - методы анализа математической модели и поиска оптимальных решений.	Планирование эксперимента



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- осуществлять сбор и обработку данных для решения поставленных задач; - применять аналитические, графические и расчётные методы в научно-исследовательской работе; - проводить анализ результатов исследования и составлять заключение по работе.	
Владеть	- приёмами планирования активного многофакторного эксперимента; - навыками получения математической модели исследуемого объекта или процесса; - навыками проведения анализа полученной математической модели с целью оптимизации процесса.	
Знать	- методы статистической обработки экспериментальных данных	
Уметь	- использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- навыками проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных и выработкой рекомендаций по их совершенствованию	
<b>Вид деятельности: расчетно-проектная</b>		
<b>ПК-23 - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</b>		
Знать	- требования к размещению технологического оборудования пищевой промышленности	Проектная деятельность
Уметь	- анализировать требования к размещению технологического оборудования пищевой промышленности	
Владеть	- разрабатывать проекты пищевых предприятий с учетом требований к размещению технологического оборудования и организации производства на основе современных методов управления	
Знать	- методики разработки проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- разработать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструировать и технически переоснастить существующие производства	
Владеть	- навыками в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	
<b>ПК-24 - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- нормы проектирования предприятий; - схемы технологических потоков; - оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования; - процессы хранения сырья, производства и переработки продукции	Проектная деятельность

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего; - 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	
Уметь	- собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- навыками в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации.	
<b>ПК-25 - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</b>		
Знать	- методики расчета важнейших экономических показателей и коэффициентов на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия; - теоретические принципы выработки экономической политики на уровне государства и на уровне отдельного предприятия.	Экономика
Уметь	- рационально организовать свое экономическое поведение в качестве агента рыночных отношений, - анализировать и объективно оценивать процессы и явления, осуществляющиеся в рамках национальной экономики в целом и отдельного предприятия в частности. - ориентироваться в учебной, справочной и научной литературе.	
Владеть	- на основании теоретических знаний принимать решения на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия; - самостоятельно приобретать, усваивать и применять экономические знания, наблюдать, анализировать и объяснять экономические явления, события, ситуации.	
Знать	- основные принципы развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка	Проектная деятельность
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	- 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	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Структурный элемент образовательной программы
<b>ПК-26- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>— стандартные программные средства и основные подходы к решению задач профессиональной сферы;</li> <li>— классификацию и назначение основных прикладных программных средств сферы профессиональной деятельности;</li> <li>— возможности глобальных компьютерных сетей по информационному обслуживанию объектов производственной деятельности;</li> <li>— возможности программ электронного офиса при подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</li> </ul>	Информатика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>— уметь применять стандартные программные средства и современные информационные технологии, приемы работы с интернет-ресурсами, при разработке технологической части производственных проектов;</li> <li>— работать с информацией из различных источников для решения профессиональных задач;</li> <li>— использовать межпредметные связи для успешной реализации задач производственной сферы;</li> <li>— использовать сетевые базы данных для поиска информации для своей профессиональной области</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>— навыками информационного поиска, анализа и обработки данных для выполнения работ в области производственной деятельности;</li> <li>— навыками применения стандартных программных средств применительно к конкретным задачам профессиональной области;</li> <li>— навыками использования пакетов прикладных программ (электронного офиса) при разработке и оформлении технологической части учебных и производственных проектов</li> </ul>	
Знать	- структуру технологической части проектов предприятий питания и этапы подготовки заданий на разработку смежных частей проектов;	Проектная деятельность
Уметь	- использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;	
Владеть	- навыками использования стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.	
Знать	- методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкции предприятий питания.	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</li> </ul>	
Владеть	- компьютерными программами, составлением технического задания на проектируемое предприятия	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
<b>ПК-27- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	Проектная деятельность
Уметь	- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	
Владеть	- навыками расчета и подбора технологического оборудования	
Знать	- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	
Владеть	- навыками расчета и подбора технологического оборудования	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>		
<b>ДПК-1 - способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</b>		
Знать	- 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	