|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДЕНО |
|  |  |
|  | Приказом №1-ОП от «21» июля 2014 года  |
|  | директором ФОНДА «ТРИОНИКС» |
|  |  |
| **Образовательная программа** |
| **дополнительная профессиональная программа** |
| **(программа повышения квалификации)** |
| **по специальности** |
| **Общественное питание** |
|  |

1. **Наименование образовательной программы**

Наименование образовательной программы: дополнительная профессиональная программа (программа повышения квалификации и программа профессиональной переподготовки) по специальности **Общественное питание**.

1. **Общие положения**

Настоящая образовательная программа устанавливает правила организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование, указанным в договоре об образовании, и является обязательной для всех участников отношений в сфере образования.

ФОНД «ТРИОНИКС» самостоятельно определяет содержание образования, выбирает учебно-методическое обеспечение, образовательные технологии, формы, средства, методы обучения, учебники, учебные пособия, материалы и иные средства обучения по реализуемым им образовательным программам, с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование, и указывает их в договоре об образовании.

1. **Условия обучения**
	1. **Платность услуг**

ФОНД «ТРИОНИКС» осуществляет обучение по настоящей образовательной программе на основе договора об образовании, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение.

* 1. **Лица, допускаемые к обучению по образовательной программе**

К обучению по настоящей образовательной программе допускаются только взрослые лица:

* имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
* или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

При освоении дополнительных профессиональных программ профессиональной переподготовки возможен зачет учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), освоенных в процессе предшествующего обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) дополнительным профессиональным программам, объем которого определяется индивидуально.

* 1. **Требования к знаниям, навыкам и умениям, необходимым для успешного освоения образовательной программы**

Для успешного усвоения дисциплины требований к обучающимся о владении знаниями, умениями и навыками, сформированными в процессе обучения по другим курсам/специальностям не предъявляется.

* 1. **Образовательные программы, в которых используются результаты настоящей образовательной программы**

Образовательные программы, в которых используются результаты настоящей образовательной программы:

* Физкультура, спорт и туризм.
	1. **Цели, планируемые результаты и приобретаемые компетенции**
		1. **Цели**

Целью обучения по образовательной программе является достижение планируемых результатов по совершенствованию и (или) получению компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, повышению профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, приобретению новой квалификации.

Цель обучения по образовательной программе указывается в договоре об образовании.

* + 1. **Профессии и квалификационные требования**

Обучение по образовательной программе осуществляется в соответствии с:

* Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Производство алкогольной и безалкогольной продукции»; «Хлебопекарно-макаронное производство»; «Кондитерское производство»; «Крахмалопаточное производство»; «Производство сахара»; «Производство пищевых концентратов»; «Табачно-махорочное и ферментационное производства»; «Эфиромасличное производство»; «Производство чая»; «Парфюмерно-косметическое производство»; «Масложировое производство»; «Добыча и производство поваренной соли»; «Добыча и переработка солодкового корня»; «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства»; «Торговля и общественное питание»; «Производство консервов»;
* Постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 №37 «Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих».

Конкретная профессия, должность или перечень квалификационных требований указывается в договоре об образовании.

* + 1. **Планируемые результаты**

Реализация программы **повышения квалификации** направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Реализация программы **профессиональной переподготовки** направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.

Образовательная программа разрабатывается на основании установленных квалификационных требований, профессиональных стандартов и требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального и (или) высшего образования к результатам освоения образовательных программ.

* + - 1. **Соответствие федеральным государственным образовательным стандартам**

Настоящая образовательная программа соответствует требованиям ФГОС:

* Приказ Минобрнауки РФ от 21.12.2009 №753 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «бакалавр»)»;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 21 декабря 2009 г. №749 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «магистр»)»;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 13 апреля 2010 г. №330 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании»;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер».
	+ - 1. **Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности по настоящей образовательной программе включает:

* обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
* производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
* контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
* проектирование и реконструкция предприятий питания;
* контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
* проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
* научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания;
* организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
* приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Конкретная область профессиональной деятельности указывается в договоре об образовании.

* + - 1. **Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности по настоящей образовательной программе являются:

* продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
* продукция питания различного назначения;
* методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
* технологическое оборудование;
* сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
* центральный офис сети предприятий питания;
* продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
* предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
* испытательные центры качества продукции;
* органы сертификации;
* научно-исследовательские институты;
* услуги организаций общественного питания;
* процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
* продукция общественного питания;
* первичные трудовые коллективы;
* основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
* технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
* посуда и инвентарь;
* процессы и операции приготовления продукции питания.

Конкретный объект профессиональной деятельности может уточняться ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

* + - 1. **Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по настоящей образовательной программе готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

* производственно-технологическая;
* организационно-управленческая;
* научно-исследовательская;
* проектная;
* маркетинговая;
* организация питания;
* организация обслуживания;
* контроль качества продукции и услуг;
* приготовление блюд из овощей и грибов;
* приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* приготовление супов и соусов;
* приготовление блюд из рыбы;
* приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
* приготовление холодных блюд и закусок;
* приготовление сладких блюд и напитков;
* приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Конкретные виды профессиональной деятельности определяются ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

* + - 1. **Профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности**

Обучающийся по настоящей образовательной программе должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

##### **производственно-технологическая**

* организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
* разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
* участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
* осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
* разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
* разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
* внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
* организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
* проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
* оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
* контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;
* разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;
* обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
* разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
* требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;
* оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;
* разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;
* установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;
* установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;
* установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;
* учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
* формулировать ценности и политику предприятия, формировать стратегические планы развития;
* согласовывать планы деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждать планы реализации стратегии и оценивать их результативность;
* проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятии питания;
* повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;
* поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
* повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
* разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе международных стандартов;
* применение методов критических контрольных точек на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;
* выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;
* обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;
* разработка новых конкурентоспособных концепций;
* разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;
* установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;
* подбор и развитие персонала, оплата его труда;
* политика закупок продуктов и управление запасами;
* стратегия развития процесса продаж;
* разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;
* разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;
* контроль за документооборотом на предприятии питания;
* организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;
* оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям;

##### **организационно-управленческая**

* оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
* организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
* устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;
* определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
* организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
* определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
* формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
* выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
* разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
* операционное планирование на предприятии;
* организация документооборота по производству;
* организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
* управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
* контроль финансовых и материальных ресурсов;
* осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
* разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;
* установка требований к объемам продаж на предприятии;
* разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами организации;
* разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;
* разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;
* разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;
* организация процесса кадрового делопроизводства;
* анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;
* разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;
* разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;
* организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;
* организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;
* оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;
* управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
* разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;
* разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;
* поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
* адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
* организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

##### **научно-исследовательская**

* проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
* разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
* анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
* участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
* использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
* участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
* разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
* разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
* разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
* разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

##### **проектная**

* оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
* разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
* определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
* читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
* осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
* использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;
* разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;
* оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;
* подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;
* контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;
* разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий;

##### **маркетинговая**

* формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства;
* выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;
* участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;
* участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
* выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
* подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке;
* проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;
* разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;
* разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;
* формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций[#](http://ivo.garant.ru/document?id=3000000&sub=0) направленных на повышение продаж продукции;
* контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;
* оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;
* выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания;
* формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт;
* оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией;

##### **организация питания**

* анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
* организовывать выполнение заказов потребителей;
* контролировать качество выполнения заказа;
* участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;

##### **организация обслуживания**

* организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей;
* управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
* осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания;
* анализировать эффективность обслуживания потребителей;
* разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

##### **контроль качества продукции и услуг**

* контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг;
* проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания;
* проводить контроль качества услуг общественного питания;

##### **приготовление блюд из овощей и грибов**

* производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
* готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;

##### **приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

* производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
* готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
* готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
* готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;

##### **приготовление супов и соусов**

* готовить бульоны и отвары;
* готовить простые супы;
* готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
* готовить простые холодные и горячие соусы;

##### **приготовление блюд из рыбы**

* производить обработку рыбы с костным скелетом;
* производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
* готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;

##### **приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

* производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
* производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
* готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
* готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;

##### **приготовление холодных блюд и закусок**

* готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
* готовить и оформлять салаты;
* готовить и оформлять простые холодные закуски;
* готовить и оформлять простые холодные блюда;

##### **приготовление сладких блюд и напитков**

* готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
* готовить простые горячие напитки;
* готовить и оформлять простые холодные напитки;

##### **приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

* готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
* готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
* готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;
* готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
* готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
* готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные;

##### **выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

По согласованию с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование, перечень общекультурных и профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения по настоящей образовательной программе, может дополняться общекультурными и профессиональными компетенциями, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения ФОНДОМ «ТРИОНИКС» в рамках других образовательных программ.

Конкретные виды профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности определяются ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

* + - 1. **Компетенции**

Обучающийся по настоящей образовательной программе должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

* способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни;
* демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии;
* способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда;
* свободно владеет письменной и устной речью. способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков;
* способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству;
* способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы;
* способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
* демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы;
* способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования;
* владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь;
* способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности;
* стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков;
* использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
* способен к анализу социально значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни;
* владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности;
* способен критически оценить освоенные теории и концепции, границы их применимости, способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни;
* свободно владеет литературой и деловой письменной и устной речью, имеет навыки публичной речи, умеет создавать и редактировать тексты профессионального назначения, анализировать логику рассуждений и высказываний, владеет одним из иностранных языков, владеет методами пропаганды научных достижений;
* способен создавать в коллективе отношения сотрудничества, владеет методами конструктивного разрешения конфликтных ситуаций, способен к работе в многонациональном коллективе, в том числе и над инновационными проектами;
* способен в качестве руководителя подразделения, лидера группы сотрудников формировать цели команды, принимать решения в ситуациях риска, учитывая цену ошибки, вести обучение и оказывать помощь сотрудникам, способен на научной основе организовать свой труд, самостоятельно оценить результаты своей деятельности;
* владеет навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии;
* способен критически осмыслить полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы вести научный поиск реализуя специальные средства и методы получения нового знания;
* способен самостоятельно критически оценить достоинство и недостатки своей деятельности и собственной личности, выстроить перспективную линию саморазвития;
* способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений;
* развитие социальных и профессиональных компетенций, нравственного и физического самосовершенствования, способен содействовать обучению и развитию других;
* владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, критическому осмыслению, систематизации и прогнозированию;
* способен к постановке целей и выбору путей их достижения, умеет анализировать логику рассуждений и высказываний, способен совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;
* понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
* организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
* принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
* осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
* брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
* самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
* ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
* соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов;
* исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний;
* понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
* организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
* анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
* осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
* работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Обучающийся по настоящей образовательной программе должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

##### **общепрофессиональная**

* способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;
* владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
* использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
* способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
* владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
* осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;
* разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции;
* устанавливает требования к документообороту на предприятии;
* создает и поддерживает имидж организации;

##### **производственно-технологическая**

* умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
* владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
* знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
* умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;
* устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
* умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
* организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
* готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
* анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
* оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
* оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
* оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства;
* принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;
* контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;
* уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

##### **организационно-управленческая**

* анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства
* осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
* обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;
* анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
* устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
* определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания;
* анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
* осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства;
* умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
* умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
* умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
* уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
* умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию;
* умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов;
* способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
* умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
* владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
* осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения;
* умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
* способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;
* способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
* устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;
* управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;
* вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;
* анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;
* оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;
* прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;
* анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;
* организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;

##### **научно-исследовательская**

* умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
* способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
* способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
* способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, способен свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
* способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности;
* способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
* готов к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;
* способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;
* создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;
* способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
* способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;
* способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

##### **проектная**

* умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания;
* осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет 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);
* умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;
* планирование этапов работ и контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;
* способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания;
* способен применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания;
* способен производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

##### **маркетинговая**

* осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;
* умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;
* умеет прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;
* способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;
* определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;
* анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;
* уметь разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;
* планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью;
* выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания;
* формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт;
* оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией;

##### **организация питания**

* анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
* организовывать выполнение заказов потребителей;
* контролировать качество выполнения заказа;
* участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;

##### **организация обслуживания**

* организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей;
* управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
* осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания;
* анализировать эффективность обслуживания потребителей;
* разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

##### **контроль качества продукции и услуг**

* контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг;
* проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания;
* проводить контроль качества услуг общественного питания;

##### **приготовление блюд из овощей и грибов**

* производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
* готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;

##### **приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

* производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
* готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
* готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
* готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;

##### **приготовление супов и соусов**

* готовить бульоны и отвары;
* готовить простые супы;
* готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
* готовить простые холодные и горячие соусы;

##### **приготовление блюд из рыбы**

* производить обработку рыбы с костным скелетом;
* производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
* готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;

##### **приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

* производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
* производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
* готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
* готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;

##### **приготовление холодных блюд и закусок**

* готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
* готовить и оформлять салаты;
* готовить и оформлять простые холодные закуски;
* готовить и оформлять простые холодные блюда;

##### **приготовление сладких блюд и напитков**

* готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
* готовить простые горячие напитки;
* готовить и оформлять простые холодные напитки;

##### **приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

* готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
* готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
* готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;
* готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
* готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
* готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные;

##### **выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Конкретные общекультурные и профессиональные компетенции, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения, и их характеристика определяются ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

* + - 1. **Знания, умения и навыки**

По согласованию с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование, перечень знаний, умений и навыков, получаемых в результате обучения по настоящей образовательной программе, может дополняться знаниями, умениями и навыками, получаемыми в результате обучения ФОНДОМ «ТРИОНИКС» в рамках других образовательных программ.

Конкретные знания, умения и навыки определяются ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

В результате обучения по настоящей образовательной программе обучающийся должен:

* + - * 1. **Гуманитарный, социальный, экономический и общенаучный цикл**

**Должен знать:**

* основы разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;
* особенности формальных и неформальных отношений;
* природу лидерства и функциональной ответственности;
* основы административных правонарушений и административный ответственности;
* особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности;
* правовые основы защиты государственной тайны;
* законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны;
* основы экономических теорий и экономических систем;
* основные законы микро и макроэкономики;
* бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;
* функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга;
* основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними, методологию проведения научных исследований, основные особенности научного метода познания;
* классификацию науки и научных исследований;
* программно-целевые методы решения производственных и научных проблем;
* организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования;
* функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная);
* роль и сущность инновационного развития производства;
* оптимизацию технологических процессов производства;
* теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами;
* базис современных компьютерных технологий и математического моделирования;
* перспективы компьютерных технологий в производстве и бизнесе;
* систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью;
* правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений;
* основные элементы теории статистической проверки гипотез;
* критерии на зависимость признаков и однородных данных;
* критерии значимости для параметров;
* построение наиболее мощных критериев;
* принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору;
* нанотехнологии в области производства продуктов питания;
* современные методы контроля качества продукции;
* математическую обработку результатов исследования;
* основные категории и понятия философии;
* роль философии в жизни человека и общества;
* основы философского учения о бытии;
* сущность процесса познания;
* основы научной, философской и религиозной картин мира;
* об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
* о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий
* основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения
* лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности
* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

**Должен уметь:**

* самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
* применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;
* планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания;
* управлять работой коллектива и работать в команде;
* получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания;
* выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;
* находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции; решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания; совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень; применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;
* проводить функционально-стоимостный анализ экологически безопасного пищевого сырья и продукции;
* оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности; использовать сетевые технологии в производстве и бизнесе;
* выбрать параметры критериев в зависимости от требований к качеству продукции питания и издержек производства;
* применять практические приемы защиты интеллектуальной собственности;
* оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию;
* самостоятельно использовать информационные и компьютерные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач;
* моделировать производственно-технологические задачи в профессиональной деятельности;
* проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания;
* ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
* ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
* выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
* общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
* переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

**Должен владеть:**

* иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников;
* навыками критического восприятия информации;
* методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания;
* нормами деловой переписки и делопроизводства;
* навыками экономического анализа производства продукции питания;
* вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
* методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания;
* инновационными методами управления и контроля производством продукции питания;
* приемами применения математического моделирования в технических предложениях производству и в научных исследованиях;
* патентным поиском;
* навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;
* методами планирования и программирования с использованием компьютерных технологий;
* современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.
	+ - * 1. **Математический и естественнонаучный цикл**

**Должен знать:**

* основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики;
* основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов;
* основные физические явления;
* фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики;
* современную научную материально-техническую базу;
* фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
* химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
* структуру биосферы;
* эко-системы;
* взаимоотношения организма и среды;
* экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
* основы экологического права;
* системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;
* основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности и области применения;
* методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов;
* фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья;
* значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
* основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
* основы теории вероятностей и математической статистики.

**Должен уметь:**

* разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
* применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;
* решать типовые задачи по основным разделам курса физики;
* использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
* проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
* определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
* проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
* определять основные физические характеристики органических веществ;
* работать в качестве пользователя персонального компьютера;
* использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;
* осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий;
* грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания;
* создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет;
* использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;
* применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

**Должен владеть:**

* методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;
* методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;
* навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений;
* методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;
* техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;
* навыками решения типовых задач по статике, кинематике и динамике;
* методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия;
* методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду;
* методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики;
* навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.
	+ - * 1. **Профессиональный цикл**

**Должен знать:**

* основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии;
* законы термодинамики и тепломассообмена;
* термодинамические процессы и циклы;
* основные способы энергосбережения;
* основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля;
* основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
* отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
* методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;
* безопасности жизнедеятельности;
* средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
* физиологические нормы потребления пищевых веществ;
* изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
* факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
* ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;
* санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
* требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;
* особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
* рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
* проектирование и реконструкцию предприятий питания;
* разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;
* методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;
* функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;
* современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля качества продукции, методы выявления генно-модифицированных объектов;
* технологии контроля качества продукции;
* зарубежные технологии производства продукции питания;
* принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания;
* инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;
* принципы проведения аудита;
* основы микробиологии и эпидемиологии;
* современное состояние и перспективы развития общественного питания;
* организационно-правовые формы организаций;
* перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
* перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
* механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
* формы оплаты труда
* понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
* основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
* права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
* организационно-правовые формы юридических лиц;
* правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
* порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
* правила оплаты труда;
* роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
* основы права социальной защиты граждан;
* понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
* виды административных правонарушений и административной ответственности;
* нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
* основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
* особенности ценообразования в общественном питании;
* нормативно-правовую базу бухгалтерского учета
* цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
* способы создания, функции и классификацию документов;
* унифицированные системы документов, правила их составления;
* организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления
* сущность и функции денег, денежное обращение;
* финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
* валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование
* состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
* методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
* базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
* основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
* классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
* основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
* принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний
* лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
* различные виды речевой деятельности и формы речи;
* источники профессиональной информации на иностранном языке;
* технику перевода профессионально ориентированных текстов
* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются родственные военно-учетные специальности;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
* этапы процесса обслуживания;
* особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
* характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
* цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
* психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
* требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
* специальные виды услуг и формы обслуживания;
* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
* критерии и показатели качества обслуживания
* цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
* особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
* особенности маркетинга услуг общественного питания;
* средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
* комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
* маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
* источники и критерии отбора маркетинговой информации;
* критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки
* цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
* основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
* способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения
* основные группы микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
* правила личной гигиены работников пищевых производств;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* понятие рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
* методику составления рационов питания;
* ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров
* характеристики основных типов организации общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правила их безопасного использования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
* принципы рыночной экономики;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы;
* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни
* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
* температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения овощей и грибов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
* способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
* температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
* температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* правила хранения и требования к качеству;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
* требования к качеству холодных блюд и закусок;
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
* правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
* температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
* требования к качеству сладких блюд и напитков;
* ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**Должен уметь:**

* выполнять расчеты на прочность и жесткость;
* расчеты деталей машин и механизмов;
* рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
* использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
* планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных данных;
* получить адекватную математическую модель;
* проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;
* 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 продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
* осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;
* формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
* организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;
* разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;
* внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
* разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;
* обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;
* управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности, процессами товародвижения, проектами и реконструкцией и открытия предприятий питания, продажами, обслуживанием гостей, маркетинговой деятельностью, персоналом, финансами и доходами;
* разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятия;
* использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, микробиологии и эпидемиологии, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;
* использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания;
* управлять инновационными процессами;
* применять новые принципы и методы инновационного менеджмента;
* внедрять информационные технологии для контроля качества продукции питания;
* применять современные методы исследований продукции питания;
* рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
* оценивать эффективность деятельности организации;
* определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;
* работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
* защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;
* использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;
* оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;
* составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
* распознавать виды валют;
* оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;
* использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
* использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
* применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
* осуществлять поиск необходимой информации;
* определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
* соблюдать правила охраны труда;
* предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
* использовать противопожарную технику;
* вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
* работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;
* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим;
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
* осуществлять расчет с посетителями;
* принимать рациональные управленческие решения;
* применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
* регулировать конфликтные ситуации в организации;
* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
* составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
* определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
* выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
* выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
* проводить сегментацию рынка;
* участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
* разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
* определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
* выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
* собирать и анализировать информацию о ценах;
* осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
* разрабатывать анкеты и опросные листы;
* составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
* обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
* выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;
* анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
* работать с нормативно-правовой базой;
* пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
* проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
* контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
* идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
* соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания;
* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
* ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
* проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
* проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
* проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* оценивать качество холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий.

**Должен владеть:**

* методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;
* методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;
* методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;
* методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
* рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
* современными методами исследований качества сырья и продукции питания;
* вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания;
* принципами инновационного менеджмента, автоматизированными программами по управлению производством;
* методологией управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах;
* деловым иностранным языком по профилю подготовки в свободной форме для получения информации из зарубежных источников
* организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
* управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
* определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
* выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
* анализа производственных ситуаций,
* оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению
* выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
* участия в разработке комплекса маркетинга;
* определения подкрепления продукции и услуг;
* анализа сбытовой и ценовой политики;
* консультирования потребителей;
* разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
* выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
* участия в маркетинговых исследованиях
* контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
* участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
* контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;
* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* приготовления основных супов и соусов;
* обработки рыбного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* обработки сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков;
* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Конкретные знания, умения и навыки определяются ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

* 1. **Документы о квалификации или об обучении**

Лицам, успешно освоившим соответствующую дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы о квалификации: **удостоверение о повышении квалификации**.

Документ о квалификации подтверждает:

* повышение или присвоение квалификации по результатам дополнительного профессионального образования (подтверждается удостоверением о повышении квалификации);
* присвоение разряда или класса, категории по результатам профессионального обучения (подтверждается **свидетельством о профессии рабочего, должности служащего**, которые могут выдаваться по требованию прошедшего итоговую аттестацию одновременно с документом о квалификации).

Квалификация, указываемая в документе о квалификации, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью и (или) выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам дополнительного профессионального образования, если иное не установлено законодательством Российской Федерации.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из ФОНДА «ТРИОНИКС», выдается **справка об обучении или о периоде обучения**.

Лицам, освоившим образовательные программы, по которым не предусмотрено проведение итоговой аттестации, выдаются документы об обучении – **свидетельство об обучении**.

Документ о квалификации выдается на бланке установленного образца.

При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением среднего профессионального образования и (или) высшего образования удостоверение о повышении квалификации и (или) диплом о профессиональной переподготовке выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации.

В случае если проведение итоговой аттестации по настоящей образовательной программе не предусмотрено, выдается **сертификат об обучении**, на бланке установленного образца.

Вид документа о квалификации или документа об обучении указывается в договоре об образовании.

* 1. **Срок обучения**

Минимально допустимый срок освоения программ **повышения квалификации** не может быть менее 16 часов. По программам менее 16 часов проводится **обучение**.

Срок обучения по образовательной программе определяется ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

* 1. **Методические материалы**

Обучающиеся, осваивающие настоящую образовательную программу, пользуются учебниками и учебными пособиями, приобретаемыми за свой счет или выдаваемыми в рамках заключенного договора об образовании. Им предоставляется право бесплатного пользования имеющимися в распоряжении ФОНДА «ТРИОНИКС» библиотечно-информационными ресурсами, учебной, производственной, научной базой ФОНДА «ТРИОНИКС» предназначенных для качественного освоения настоящей образовательной программы.

* 1. **Расчеты нормативных затрат оказания услуг по реализации образовательной программы**

Расчет нормативных затрат оказания услуг по реализации образовательной программы осуществляется с учетом Приказа Минфина РФ № 137н, Минэкономразвития РФ № 527 от 29.10.2010 «О методических рекомендациях по расчету нормативных затрат на оказание федеральными государственными учреждениями государственных услуг и нормативных затрат на содержание имущества федеральных государственных учреждений» и является внутренним документом ФОНДА «ТРИОНИКС».

1. **Учебный план**

При реализации дополнительных профессиональных программ ФОНДОМ «ТРИОНИКС» применяется форма организации образовательной деятельности, основанная на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов, используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

Перечень, последовательность и трудоемкость учебных курсов и модулей, формы обучения и сроки освоения дополнительной профессиональной программы определяются ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

Перечень учебных циклов, курсов и модулей для формирования учебного плана по образовательной программе:

**Гуманитарный, социальный, экономический и общенаучный цикл**

* История;
* Философия;
* Иностранный язык;
* Экономика;
* Социология;
* Менеджмент;
* Маркетинг;
* Философские проблемы науки и техники;
* Оптимизация технологических процессов общественного питания;
* Математическое моделирование;
* Основы философии;
* История;
* Физическая культура.

**Математический и естественнонаучный цикл**

* Математика;
* Физика;
* Экология;
* Информатика;
* Механика;
* Биохимия;
* Органическая химия;
* Неорганическая химия;
* Аналитическая химия и физико-химические методы анализа;
* Физическая и коллоидная химия.

**Профессиональный цикл**

* Технология продукции общественного питания;
* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
* Санитария и гигиена питания;
* Проектирование предприятий общественного питания;
* Товароведение продовольственных товаров;
* Процессы и аппараты пищевых производств;;
* Физиология питания;
* Оборудование предприятий общественного питания;
* Теплотехника;
* Электротехника и электроника;
* Высокотехнологичные производства продуктов питания;
* Микробиология и эпидемиология в области питания;
* Современные методы исследований сырья и продукции питания;
* Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции;
* Деловой иностранный язык по профилю подготовки;
* Экономика организации;
* Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
* Бухгалтерский учет;
* Документационное обеспечение управления;
* Финансы и валютно-финансовые операции организации;
* Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда;
* Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации;
* Организация обслуживания в организациях общественного питания;
* Психология и этика профессиональной деятельности;
* Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания;
* Маркетинг в организациях общественного питания;
* Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия;
* Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
* Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
* Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
* Техническое оснащение и организация рабочего места;
* Экономические и правовые основы производственной деятельности;
* Безопасность жизнедеятельности;
* Физическая культура;
* Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;
* Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* Технология приготовления супов и соусов;
* Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;
* Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
* Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* Технология приготовления сладких блюд и напитков;
* Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

По согласованию с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование, Учебный план может дополняться предметами, дисциплинами и модулями, преподаваемыми ФОНДОМ «ТРИОНИКС» в рамках других образовательных программ.

1. **Рабочая программа учебных курсов и модулей**

Рабочая программа учебных курсов и модулей разрабатывается на основе Учебного плана и состоит из:

* определения перечня учебных курсов, модулей, тем и вопросов;
* определения объема дисциплины и видов учебной работы;
* определения учебно-методического обеспечения;
* определения материально-технического и информационного обеспечения;
* определения форм обучения, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся и видов занятий и учебных работ;
* распределение по периодам обучения учебных курсов и модулей.
	1. **Перечень учебных курсов, модулей, тем и вопросов**

Перечень учебных курсов, модулей, тем, разделов, параграфов и вопросов определяются ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании и должны содержать:

* реферативное описание (изложение основных вопросов в заданной последовательности);
* наименование видов занятий по каждой теме;
* методические рекомендации по реализации учебной программы;
* список литературы (основной и рекомендуемой), а также других видов учебно-методических материалов и пособий, необходимых для изучения (конспектов лекций, видеолекций, лазерных дисков и др.).
	+ 1. **Объем дисциплин и виды учебной работы**

Объем дисциплин и виды учебной работы по образовательной программе определяется ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

Виды занятий и учебных работ по образовательной программе:

* занятие/работа по социально-психологическому тестированию;
* занятие/работа по ознакомлению с новым материалом;
* занятие/работа по закреплению изученного;
* занятие/работа по обобщению и систематизации;
* занятие/работа по формированию умений и навыков;
* занятие/работа по контролю (проверки знаний, умений и навыков);
* комбинированное занятие/работа (включающие в себя элементы предыдущих типов).

Виды занятий и учебных работ по образовательной программе:

* **по охвату:** фронтальный, индивидуальный, групповой;
* **по времени:** нормированный (с указанием времени начала и конца урока), не нормированный;
* **по длительности:** в часах, в днях, до результата;
* **по месту проведения:** дистанционное, классное, полевое;
* **по территории проведения:** на территории заказчика, на территории образовательной организации, на территории третьих лиц;
* **по отрыву от работы:** с отрывом от работы, с частичным отрывом от работы, без отрыва от работы;
* **по учету учебных возможностей обучающихся:** с одинаковыми учебными возможностями, с различными учебными возможностями;
* **по участию преподавателя:** самостоятельная работа, очно, заочно;
* **по использованию обучающимися средств обучения:** с использованием специального оборудования, без использования специального оборудования.
	+ 1. **Учебно-методическое обеспечение**

Обучающиеся, осваивающие настоящую образовательную программу, пользуются учебниками и учебными пособиями, приобретаемыми за свой счет самостоятельно или выдаваемыми в рамках заключенного договора об образовании. Перечень необходимых учебников и учебных пособий для самостоятельного приобретения указывается ФОНДОМ «ТРИОНИКС» в договоре об образовании.

Рекомендуемая литература для самостоятельного изучения определяется ФОНДОМ «ТРИОНИКС» самостоятельно и указывается в договоре об образовании.

* + 1. **Материально-техническое и информационное обеспечение**

Материально техническое и информационное обеспечение по образовательной программе определяется ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

* + 1. **Формы обучения, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся и виды занятий и учебных работ**

Формы обучения, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся и виды занятий и учебных работ определяются для каждого занятия настоящей образовательной программой и договором об образовании, и указываются в Рабочей программе учебных курсов и модулей.

Формы промежуточной аттестации по образовательной программе:

* **по участию преподавателя:** без преподавателя, очно, заочно;
* **по месту:** дистанционное, классное, полевое;
* **по охвату:** фронтальный, индивидуальный, групповой;
* **по времени:** нормированный (с указанием времени начала и конца урока), не нормированный;
* **по сложности в одном варианте:** с дифференциацией сложности, без дифференциации сложности;
* **по наличию вариантов ответов:** с заранее заданными вариантами ответов, без заранее заданных вариантов ответов;
* **по способу фиксации ответов:** письменное, устное, электронное, практическое, комбинированное;
* **по наличию формы ответа:** ответ по установленной форме, ответ без требований к форме;
* **по вариантам:** одновариантная, многовариантная, индивидуальная;
* **по цели промежуточного контроля:** проверка знаний, проверка теоретических навыков и умений, проверка практических навыков и умений;
* **по использованию обучающимися средств обучения:** с использованием специального оборудования, без использования специального оборудования;
* **по количеству выполняющих задание:** индивидуальная оценка, групповая оценка.

Формы итоговой аттестации по образовательной программе:

* **по учету результатов промежуточной аттестации:** с учетом, без учета;
* **по участию преподавателя:** без преподавателя, очно, заочно;
* **по месту:** дистанционное, классное, полевое;
* **по охвату:** фронтальный, индивидуальный, групповой;
* **по времени:** нормированный (с указанием времени начала и конца урока), не нормированный;
* **по сложности:** с дифференциацией сложности, без дифференциации сложности;
* **по наличию вариантов ответов:** с заранее заданными вариантами ответов, без заранее заданных вариантов ответов;
* **по способу фиксации ответов:** письменное, устное, электронное, практическое, комбинированное;
* **по наличию формы ответа:** ответ по установленной форме, ответ без требований к форме;
* **по вариантам:** одновариантная, многовариантная, индивидуальная;
* **по цели промежуточного контроля:** проверка знаний, проверка теоретических навыков и умений, проверка практических навыков и умений;
* **по использованию обучающимися средств обучения:** с использованием специального оборудования, без использования специального оборудования;
* **по количеству выполняющих задание:** индивидуальная оценка, групповая оценка.
	+ 1. **Распределение по периодам обучения учебных курсов и модулей**

Распределение по периодам обучения учебных курсов и модулей осуществляется на основании договора об образовании и оформляется в виде Календарного учебного графика.

* 1. **Условия образовательной деятельности**

Условия образовательной деятельности по образовательной программе должны соответствовать лицензионным нормативам и действующему законодательству, быть направлены на соблюдение прав обучающихся.

Условия образовательной деятельности по образовательной программе конкретизируется ФОНДОМ «ТРИОНИКС» совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса с учетом потребностей лица, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование и указывается в договоре об образовании.

При этом в договоре об образовании должно быть указано материально-техническое обеспечение, объем оборудования помещений в соответствии с государственными, местными нормами и требованиями, соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и пожарных требований, в том числе необходимые для качественного оказания услуг по образовательной программе: приборы, оборудование, техника, программное обеспечение, средства защиты информации.

* 1. **Оценочные материалы**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям по достижению указанных в договоре об образовании целей, планируемых результатов и приобретаемых компетенций, ФОНДОМ «ТРИОНИКС» самостоятельно создаются типовые задания, контрольные работы, тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

 Формы проведения аттестации указываются в Рабочей программе.

По согласованию ФОНДОМ «ТРИОНИКС» с лицом, по инициативе которого осуществляется дополнительное профессиональное образование, возможно проведение совместной с таким лицом или иными лицами аттестации.

1. **Приложения**
	1. **Формы документов о квалификации или об обучении**
	2. **Учебно-методические материалы**
	3. **Оценочные материалы**