

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 22.05.2024 10:23:44
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиала) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация</u> <u>общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>8</u>	<u>9</u>

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя
Директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск
Ли А.Б.

РАЗРАБОТАНО:

Зав. кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения
Холодова Е.Н.
Доцент кафедры технологии
продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш.

Предисловие

1. Назначение фонда оценочных средств заключается в оценивании успеваемости бакалавров по результатам освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания со стороны Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).
2. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации составлен в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО «СКФУ» протокол № _ от «__» _____ 20__ г.
3. Разработчики: Холодова Е.Н., зав. кафедрой ТППТ;
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры ТППТ
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения. Протокол № ____ от «____» _____ 20__ г.
5. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
Председатель: Холодова Е.Н., зав. кафедрой ТППТ
Щедрина Т.В., доцент кафедры ТППТ
Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации соответствует рабочей программе для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и может быть использован в ходе государственной итоговой аттестации.

«__» _____ Е.Н. Холодова
_____ Т.В. Щедрина
_____ А.Б. Ли

6. Срок действия ФОС _____

1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

№ п/п	Содержание компетенции	Шифр
Универсальные компетенции		
1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1
2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2
3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3
4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4
5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5
6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6
7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7
8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8
9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9
10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10
11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11
Общепрофессиональные компетенции		
11	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1
12	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2
13	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3
14	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4
15	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5
Профессиональные компетенции		
	<i>Организационно-управленческий тип задач профессиональной деятельности:</i>	

16	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1
17	Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-2
18	Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3
	<i>Технологический тип задач профессиональной деятельности:</i>	
19	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-4
20	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-5
	<i>Проектный тип задач профессиональной деятельности:</i>	
21	Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ПК-6
	<i>Научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности:</i>	
22	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПК-7
23	Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ПК-8
24	Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	ПК-9

2. Паспорт фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

№ п/п	Модуль, раздел (в соответствии с Программой ГИА)	Контролируемые компетенции (или их части)	ФОС	
			Вид оценочного средства	Количество вариантов заданий
1	Государственный экзамен			
	1.1. Дисциплина: Безопасность жизнедеятельности	УК-8	Вопросы к экзамену	15
	1.2. Дисциплина: Тепло- и хладотехника	ОПК-2, ОПК-3, ПК-5	Вопросы к экзамену	10
	1.3. Дисциплина: Технология продукции общественного питания	ПК-4, ПК-5	Вопросы к экзамену	110
	1.4. Дисциплина: Организация производства и обслуживания на	ПК-1, ПК-2	Вопросы к экзамену	15

	предприятиях общественного питания			
	1.5. Дисциплина: Проектирование предприятий общественного питания	УК-2, ПК-6	Вопросы к экзамену	15
	1.6. Дисциплина: Теоретические основы производства продуктов питания	ПК-4, ПК-7	Вопросы к экзамену	15
2.	Выпускная квалификационная работа			
	Дипломный проект (Разделы: технико-экономическое обоснование; технологический раздел; специальный вопрос)	УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9	Индивидуальные задания	13
	Дипломная работа (Разделы: литературный обзор; экспериментальная часть; безопасность и экологичность работы; экономический раздел)	УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9	Индивидуальные задания	17

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

3.1 Описание показателей

Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Результаты обучения: Индикаторы: ИД-1 _{УК-1} ИД-2 _{УК-1} ИД-3 _{УК-1}	Не способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода. Не способен осуществлять	Способен выделять проблемную ситуацию. Способен осуществлять поиск, отбор информации. Способен оценивать эффективность применяемых коммуникативных	Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику. Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации. Способен оценивать	Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода. Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для

	поиск, отбор и систематизацию информации для определения. Не способен оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном (-ых) и иностранном (-ых) языках, производить выбор оптимальных.	технологий в профессиональном взаимодействии на государственном (-ых) языках.	эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном (-ых) и иностранном (-ых) языках.	определения. Способен оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном (-ых) и иностранном (-ых) языках, производить выбор оптимальных.
<i>Компетенция: УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2}	Слабо осознает совокупность взаимосвязанных задач и ожидаемые результаты для достижения цели проекта. Слабо анализирует способы решения задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. Слабо учитывает цель, сроки, затраты, ресурсы, ограничения с использованием цифровых инструментов.	Недостаточно осознает совокупность взаимосвязанных задач и ожидаемые результаты для достижения цели проекта. Недостаточно анализирует способы решения задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. Недостаточно учитывает цель, сроки, затраты, ресурсы, ограничения с использованием цифровых инструментов.	Осознает совокупность взаимосвязанных задач и ожидаемые результаты для достижения цели проекта, но допускает ошибки. Анализирует способы решения задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, но допускает ошибки. Учитывает цель, сроки, затраты, ресурсы, ограничения с использованием цифровых инструментов, но допускает ошибки.	Осознает совокупность взаимосвязанных задач и ожидаемые результаты для достижения цели проекта. Анализирует способы решения задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. Учитывает цель, сроки, затраты, ресурсы, ограничения с использованием цифровых инструментов.
<i>Компетенция: УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{УК-3} ИД-2 _{УК-3} ИД-3 _{УК-3}	Не способен понимать и использовать основные принципы и	Способен понимать и использовать основные принципы и методы управления	Способен понимать и использовать основные принципы и методы управления человеческими	Способен понимать и использовать основные принципы и методы управления человеческими

	методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы, применять методы оценки эффективности командной работы, проектировать межличностные и групповые коммуникации, определять и корректировать командные роли.	человеческими ресурсами для организации групповой работы, применять методы оценки эффективности командной работы, проектировать межличностные и групповые коммуникации, определять и корректировать командные роли на минимальном уровне.	ресурсами для организации групповой работы, применять методы оценки эффективности командной работы, проектировать межличностные и групповые коммуникации, определять и корректировать командные роли на среднем уровне.	ресурсами для организации групповой работы, применять методы оценки эффективности командной работы, проектировать межличностные и групповые коммуникации, определять и корректировать командные роли в профессиональной деятельности.
<i>Компетенция: УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{УК-4} ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4}	Не владеет грамматическими конструкциями и лексико грамматическим минимумом в объеме, необходимом для эффективной социокультурной коммуникации в устной и письменной формах. Не умеет вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранном языке. Не умеет использовать информационн	Частично владеет грамматическим и конструкциями и лексико грамматическим минимумом в объеме, необходимом для эффективной социокультурной коммуникации в устной и письменной формах. Допускает ошибки в ведении деловой переписки, не учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции и на иностранном языке. Неуверенно использует	Хорошо владеет грамматическим и конструкциями и лексико грамматическим минимумом в объеме, необходимом для эффективной социокультурной коммуникации в устной и письменной формах. Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения на иностранном языке, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и	Отлично владеет грамматическими конструкциями и лексико грамматическим минимумом в объеме, необходимом для эффективной социокультурной коммуникации в устной и письменной формах. Уверенно выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения на иностранном языке, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах; уверенно ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные

	о коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на иностранном языке; не владеет техникой работы с разнообразной информационно-справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно справочную литературу). Не владеет приемами самостоятельно работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы. Не демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно.	информационно коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на иностранном языке. Слабо владеет техникой работы с разнообразной информационно справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно справочную литературу). Неуверенно владеет приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы; демонстрирует частичное умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно	неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции и на иностранном языке. Использует информационно коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на иностранном языке. Владеет техникой работы с разнообразной информационно справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно справочную литературу). Владеет приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно.	различия в формате корреспонденции на иностранном языке. Компетентно использует информационно коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на иностранном языке. Уверенно владеет техникой работы с разнообразной информационно справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно справочную литературу). Отлично владеет приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы. Уверенно демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно. С уверенностью выбирает оптимальные речевые средства и применяет эффективные
--	--	--	--	--

			Выбирает оптимальные речевые средства и применяет эффективные коммуникативные технологии на иностранном языке в сферах социально культурного, академического и профессионального общения.	коммуникативные технологии на иностранном языке в сферах социально культурного, академического и профессионального общения.
<i>Компетенция: УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{УК-5} ИД-2 _{УК-5} ИД-3 _{УК-5} ИД-4 _{УК-5} ИД-5 _{УК-5} ИД-6 _{УК-5} ИД-7 _{УК-5}	Не способен выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Не способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования).	Способен выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей. Способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования). Способен анализировать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного	Способен выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач. Способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии. Способен анализировать	Способен выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии,

	культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. Не способен анализировать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя. Не способен демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. Не способен находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Не способен корректно способствовать проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений. Не совсем корректно способен демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. Не совсем корректно способен находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Не совсем корректно способен проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки. В целом способен демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. В целом способен находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. В целом способен проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	философские и этические учения. Способен анализировать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя. Способен демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. Способен находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Способен проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп.
--	--	--	--	---

	другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Не способен проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. Не способен сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.	Не совсем корректно способен сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.	истории и культурных традиций мира. В целом способен сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.	социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. Способен сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.
Компетенция: УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1_{УК-6} ИД-2_{УК-6} ИД-3_{УК-6}	Не способен использовать принцип Кайдзен, допускает ошибки тайм-менеджмента.	Способен ставить личные и профессиональные цели. Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, возможностей и	Способен ставить личные и профессиональные цели. Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, возможностей и	Способен ставить личные и профессиональные цели. Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, возможностей и

		перспективы.	перспективы. Критически оценивает эффективность использования ресурсов при решении поставленных задач.	перспективы. Критически оценивает эффективность использования ресурсов при решении поставленных задач.
<i>Компетенция: УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i>				
Результаты обучения: Индикаторы: ИД-1 _{УК-7} ИД-2 _{УК-7} ИД-3 _{УК-7}	Не способен определить место физической культуры в общекультурной системе социума. Не владеет методами организации физкультурно-спортивной деятельности. Не способен раскрыть оздоровительный эффект физических упражнений на организм человека. Не в полной мере использует на практике комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные, двигательные возможности и адаптационные ресурсы организма человека. В рамках профессиональной деятельности не применяет средства и методы физической культуры для восстановления организма после физической и умственной	Определяет место физической культуры в общекультурной системе социума. Помогает организовать физкультурно-спортивную деятельность. Способен раскрыть оздоровительный эффект физических упражнений на организм человека. Недостаточно использует на практике комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные, двигательные возможности и адаптационные ресурсы организма человека. В рамках профессиональной деятельности частично применяет средства и методы физической культуры для восстановления организма после физической и умственной нагрузки. Составляет комплексы производственной гимнастики без учета характера	Определяет место физической культуры в общекультурной системе социума. Способен самостоятельно организовать физкультурно-спортивную деятельность. Раскрывает оздоровительный эффект физических упражнений на организм человека. Применяет комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные, двигательные возможности и адаптационные ресурсы организма человека. В рамках профессиональной деятельности может применять средства и методы физической культуры для восстановления организма после физической и умственной нагрузки. Составляет комплексы производственной гимнастики с учетом характера трудового и обеспечения работоспособности; частично контролирует	Определяет место физической культуры в общекультурной системе социума. Проявляет творческие способности в организации физкультурно-спортивной деятельности. Использует на практике оздоровительный эффект физических упражнений на организм человека. Создает и применяет комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные, двигательные возможности и адаптационные ресурсы организма человека. В рамках профессиональной деятельности применяет средства и методы физической культуры для восстановления организма после физической и умственной нагрузки. Проявляет творческие способности при составлении комплексов производственной гимнастики с учетом характера

	нагрузки. Не способен составить комплексы производственной гимнастики с учетом характера производственного труда и обеспечения работоспособности; не контролирует уровень и интенсивность нагрузки при самостоятельных занятиях физической культурой; не определяет оптимальный уровень физической и умственной нагрузки для увеличения работоспособности и. Не применяет методы и средства самоконтроля для реализации производственной физической культуры и основ здорового образа жизни. Не проводит самоконтроль, и не анализирует полученные результаты состояния своего здоровья. Не определяет оптимальный уровень физической нагрузки по ЧСС и ЧДД и не может анализировать и делать выводы. Не использует технологии	производственного труда и обеспечения работоспособности; частично контролирует интенсивность нагрузки при самостоятельных занятиях физической культурой; определяет уровень физической и умственной нагрузки для увеличения работоспособности. Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Частично применяет методы и средства самоконтроля для реализации производственной физической	уровень и интенсивность нагрузки при самостоятельных занятиях физической культурой; частично определяет оптимальный уровень физической и умственной нагрузки для увеличения работоспособности. Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные обучающимся с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Может применять методы и средства самоконтроля для реализации производственной физической культуры и основ здорового образа жизни. Проводит самоконтроль и анализирует полученные результаты состояния своего здоровья. Может определять оптимальный уровень физической нагрузки по ЧСС и ЧДД. Использует технологии	производственного труда и обеспечения работоспособности; контролирует уровень и интенсивность нагрузки при самостоятельных занятиях физической культурой; определяет оптимальный уровень физической и умственной нагрузки для увеличения работоспособности. Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа. Применяет методы и средства
--	--	---	--	---

	регулирования психоэмоционального состояния на занятиях физическими упражнениями и в профессиональной деятельности; методики оценки функциональной подготовленности и физического развития; технологии определения уровня физической подготовленности и посредством функциональных проб и физиологических индексов здоровья.	культуры и основ здорового образа жизни. Проводит самоконтроль, но не анализирует полученные результаты состояния своего здоровья. Может определять оптимальный уровень физической нагрузки по ЧСС и ЧДД, но не может анализировать и делать выводы. Не в полной мере использует технологии регулирования психоэмоционального состояния на занятиях физическими упражнениями и в профессиональной деятельности; методики оценки функциональной подготовленности и физического развития; технологии определения уровня физической подготовленности посредством функциональных проб и физиологических индексов здоровья. Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен	регулирования психоэмоционального состояния на занятиях физическими упражнениями и в профессиональной деятельности; методики оценки функциональной подготовленности и физического развития; технологии определения уровня физической подготовленности посредством функциональных проб и физиологических индексов здоровья. Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные обучающимся с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	самоконтроля для реализации производственной физической культуры и основ здорового образа жизни. Полноценно проводит самоконтроль и анализирует полученные результаты состояния своего здоровья. Определяет оптимальный уровень физической нагрузки по ЧСС и ЧДД. Максимально использует технологии регулирования психоэмоционального состояния на занятиях физическими упражнениями и в профессиональной деятельности; методики оценки функциональной подготовленности и физического развития; технологии определения уровня физической подготовленности посредством функциональных проб и физиологических индексов здоровья. Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность,
--	---	---	---	---

		самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя.		отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.
Компетенция: УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов				
Результаты обучения: Индикаторы: ИД-1 _{УК-8} ИД-2 _{УК-8} ИД-3 _{УК-8}	Не ориентируется в общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности, не используют классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий. Не использует знания по	Ориентируется в характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности, слабо используют классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий. Слабо использует знания по возникновению потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной	Хорошо ориентируется в характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности, слабо используют классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий. Хорошо использует знания по возникновению потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и	Отлично ориентируется в характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности, слабо используют классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий. Отлично использует знания по возникновению потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и

	возникновению потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению. Не применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности.	деятельности и принимает меры по ее предупреждению. Слабо применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности.	принимает меры по ее предупреждению. Хорошо применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности.	принимает меры по ее предупреждению. Отлично применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности.
Компетенция: УК-9 <i>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{УК-9} ИД-2 _{УК-9}	Не знает понятий инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры; не понимает особенностей применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Не имеет базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах, не способен взаимодействовать с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	Слабо владеет понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; с трудом осознает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Имеет слабые базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах, с трудом взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	Частично оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Частично применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Компетенция: УК-10 <i>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i>	Не способен использовать	Способен использовать	Способен использовать	Способен использовать

ИД-1 _{УК-10} ИД-2 _{УК-10} ИД-3 _{УК-10}	основные принципы функционирования экономики и экономического развития для понимания целей и форм участия государства в экономике страны. Не способен разрабатывать текущие и долгосрочные финансовые цели применяя методы экономического и финансового планирования. Не способен управлять личными финансами и контролировать экономические и финансовые риски применяя различные финансовые инструменты.	основные принципы функционирования экономики и экономического развития для понимания целей и форм участия государства в экономике страны на минимальном уровне. Способен разрабатывать текущие и долгосрочные финансовые цели применяя методы экономического и финансового планирования на минимальном уровне. Способен управлять личными финансами и контролировать экономические и финансовые риски применяя различные финансовые инструменты на минимальном уровне.	основные принципы функционирования экономики и экономического развития для понимания целей и форм участия государства в экономике страны на среднем уровне. Способен разрабатывать текущие и долгосрочные финансовые цели применяя методы экономического и финансового планирования на среднем уровне. Способен управлять личными финансами и контролировать экономические и финансовые риски применяя различные финансовые инструменты на среднем уровне.	основные принципы функционирования экономики и экономического развития для понимания целей и форм участия государства в экономике страны на профессиональном уровне. Способен разрабатывать текущие и долгосрочные финансовые цели применяя методы экономического и финансового планирования на профессиональном уровне. Способен управлять личными финансами и контролировать экономические и финансовые риски применяя различные финансовые инструменты на профессиональном уровне.
<i>Компетенция: УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</i>				
Результаты обучения: Индикаторы: ИД-1 _{УК-11} ИД-2 _{УК-11} ИД-3 _{УК-11}	Не может применять правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, а также определять сущность коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. Не может планировать, организовывать и	Не совсем корректно применяет правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, а также определяет сущность коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. Не совсем корректно планирует,	В целом правильно применяет правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, а также определяет сущность коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. В целом правильно планирует, организует и проводит мероприятия,	Грамотно применяет правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, а также определяет сущность коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. Грамотно планирует, организует и проводит мероприятия, направленные на предупреждения

	проводить мероприятия, направленные на предупреждения проявлений экстремизма, терроризма, коррупционных рисков в профессиональной деятельности, исключая склонения к коррупционным правонарушениям. Не может соблюдать правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции.	организует и проводит мероприятия, направленные на предупреждения проявлений экстремизма, терроризма, коррупционных рисков в профессиональной деятельности, исключая склонения к коррупционным правонарушениям. Не совсем корректно соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции.	направленные на предупреждения проявлений экстремизма, терроризма, коррупционных рисков в профессиональной деятельности, исключая склонения к коррупционным правонарушениям. В целом правильно соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции.	проявлений экстремизма, терроризма, коррупционных рисков в профессиональной деятельности, исключая склонения к коррупционным правонарушениям. Грамотно соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции.
--	--	---	--	--

*Компетенция: **ОПК-1** Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности*

Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1_{ОПК-1} ИД-2_{ОПК-1}	Не использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности. Не применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.	Слабо использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности. Слабо применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.	Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности, но допускает незначительные ошибки. Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных	В совершенстве использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности. В совершенстве применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований
--	--	--	--	---

			требований информационной безопасности, но с незначительными замечаниями.	информационной безопасности
Компетенция: ОПК-2 <i>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-2} ИД-2 _{ОПК-2}	Минимально владеет навыками в области применения основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Имеет некоторые понятия самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Справляется с решением практических задач в области применения основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Справляется с решением практических задач в области самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области применения основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Правильно применяет навыки практической работы в области самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Свободно справляется с решением практических задач в области применения основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. На высоком уровне применяет навыки работы в области самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.
Компетенция: ОПК-3 <i>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-3}	Не способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Частично способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Компетенция: ОПК-4 <i>Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-4} ИД-2 _{ОПК-4}	Не определяет основные современные направления в области	Слабо определяет основные современные направления в области	Определяет основные современные направления в области	В совершенстве определяет основные современные направления в области

	оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества. Не применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания.	оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества. Слабо применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания.	оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества, но допускает незначительные ошибки. Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания, но с незначительными замечаниями.	оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества деятельности. В совершенстве применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания.
Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-5} ИД-2 _{ОПК-5}	Не использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания. Не контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.	Демонстрирует поверхностное знания в использовании теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания. Демонстрирует поверхностное знания в контроле производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.	Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания, но допускает незначительные ошибки. Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов, но допускает незначительные ошибки.	В совершенстве использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания. В совершенстве контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.
Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1}	Не может охарактеризовать особенности,	Частично может охарактеризовать особенности,	Может охарактеризовать особенности, формы,	Безошибочно может охарактеризовать особенности, формы,

ИД-3 _{ПК-1}	формы, средства, методы и обслуживания потребителей. Не осознает вопросы руководства процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану. Не учитывает современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Не осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана.	формы, средства, методы и обслуживания потребителей. Осознает вопросы руководства процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану на слабом уровне. Учитывает на удовлетворительном уровне современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Не в полном объеме осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана.	средства, методы и обслуживания потребителей, но допускает незначительные ошибки. Осознает вопросы руководства процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану, но допускает ошибки. Учитывает частично современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана, но допускает незначительные ошибки.	средства, методы и обслуживания потребителей. Осознает вопросы руководства процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану. Учитывает в полном объеме современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана.
<i>Компетенция: ПК-2 Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	Не осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия.	Осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия, но допускает грубые ошибки.	Осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия, но допускает незначительные ошибки.	Осознает в полном объеме необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия.
<i>Компетенция: ПК-3 Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</i>				
Результаты обучения: <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-3}	Не использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения	Демонстрирует поверхностное знания в использовании законодательства РФ, в том числе трудовое, для	Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки	В совершенстве использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и

	оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, но допускает незначительные ошибки	проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
<i>Компетенция: ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства</i>				
Результаты обучения: Индикаторы: ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Не может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Не может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции. Не применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Не демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке.	Ограничено может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Ограничено может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции. Ограничено применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Ограничено демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Ограничено разбирается в технологических аспектах производства	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества, но допускает незначительные ошибки. Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции, но допускает незначительные ошибки. Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке, но допускает незначительные ошибки.	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции. Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.

	Не разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.	продукции общественного питания.	Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания, но допускает незначительные ошибки.	
<i>Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы: ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Не владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Не организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Не демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии	Ограничено владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Ограничено организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Ограничено демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания.	Владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества, но допускает незначительные ошибки. Организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания, но допускает незначительные ошибки.	Владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания.

	питания.			
<i>Компетенция: ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-6}	Не может использовать различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Ограниченно может использовать различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания, но допускает незначительные ошибки.	Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания.
<i>Компетенция: ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Слабо анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, но допускает ошибки.	Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
<i>Компетенция: ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i>	Слабо анализирует исследования полуфабрикатов	Недостаточно анализирует исследования полуфабрикатов и	Анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции	Анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции

ИД-1 _{ПК-8}	и готовой продукции при оценке качества.	готовой продукции при оценке качества.	при оценке качества, но допускает ошибки.	при оценке качества.
<i>Компетенция: ПК-9 Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-9} ИД-2 _{ПК-9} ИД-3 _{ПК-9} ИД-4 _{ПК-9}	Не ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, не выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. Не применяет при решении задач профессионально й деятельности специализированное программное обеспечение и методы искусственного интеллекта. Не способен обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи поставленных задач. Не разрабатывает оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессионально й деятельности.	Демонстрирует поверхностное знания в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. Демонстрирует поверхностное знание специализированно го программного обеспечения и методов искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности. Демонстрирует поверхностное знания алгоритмов машинного обучения и их применение для решения конкретной задачи. Демонстрирует поверхностное знание в разработке оригинальных моделей и алгоритмов искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности.	Ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует знание специализированно о программного обеспечения и методов искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности, но допускает незначительные ошибки. Ориентируется в применении того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует знание в методах разработки оригинальных моделей и алгоритмов искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности, но допускает незначительные ошибки.	Демонстрирует полное и глубокое знание в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. Демонстрирует полное и глубокое знание специализированно о программного обеспечения и методов искусственного интеллекта при решении задач профессиональной деятельности. Демонстрирует полное и глубокое знание в применении того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи. Демонстрирует полное и глубокое знание в методах разработки оригинальных моделей и алгоритмов искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности.

3.2 Критерии оценивания компетенций на государственном экзамене

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если из трех оценок (3 экзаменационных) получено две оценки «отлично», третья оценка должна быть не ниже «хорошо».

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если из трех оценок получено две оценки «хорошо», третья – не ниже «удовлетворительно».

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если из трех оценок получено две оценки «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент не отвечает на два из трех вопросов билета.

3.3 Критерии оценивания компетенций на защите выпускной квалификационной работы / научного доклада

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует глубокие знания в области ВКР; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает содержание ВКР, не затрудняясь с ответом на вопросы членов ГЭК; грамотно обосновывает принятые в ВКР решения; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует достаточные знания в области ВКР; грамотно и по существу излагает содержание ВКР; не допускает существенных неточностей при ответе на вопросы членов ГЭК; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он излагает содержание дипломной работы, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении содержания ВКР.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части содержания ВКР; допускает грубые ошибки при изложении содержания ВКР; с большими затруднениями отвечает на вопросы членов ГЭК.

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

4.1 Вопросы к государственному экзамену

Базовый уровень

1. Идентификация и классификация опасных и вредных производственных факторов.
2. Виды, источники и уровни негативных факторов производственной и бытовой среды.
3. Меры по защите человека от вредных веществ.
4. Воздействие на человека шума.
5. Классификация трудовой деятельности.
6. Что представляет собой система контроля требований безопасности и экологичности.
7. Экологическая экспертиза.
8. Экспертиза безопасности.
9. Что входит в понятие профилактики пожаров.
10. Государственный надзор и контроль за охраной труда.
11. Раскройте сущность понятия энергии и ее составляющих для термодинамической системы.
12. Определение термодинамической системы, характеристики систем.
13. Покажите известные способы интенсификации теплопередачи.
14. Что такое конвективный теплообмен.
15. Объясните направление процессов переноса теплоты при охлаждении тел системы.

16. Характеристика нормативной, технической и технологической документации в индустрии питания.
17. Основные принципы производства продукции общественного питания.
18. Характеристика способов обработки в предприятиях общественного питания.
19. Изменение характеристик продуктов растительного происхождения при тепловой кулинарной обработке.
20. Изменение характеристик продуктов животного происхождения при тепловой кулинарной обработке.
21. Роль минеральных веществ в питании. Характеристика, свойства, потери при технологической обработке.
22. Белки сырья, их изменения при кулинарной обработке.
23. Жиры сырья, их изменения при кулинарной обработке.
24. Углеводы сырья, их изменения при кулинарной обработке.
25. Витамины сырья, факторы, влияющие на их разрушение при кулинарной обработке.
26. Прогрессивные формы организации производства в общественном питании.
27. Состав и характеристика торговой группы помещений в различных типах предприятий общественного питания.
28. Организация производства и аппаратное обеспечение в производственных помещениях предприятий общественного питания.
29. Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведения.
30. Сущность и назначение научной организации труда на предприятиях общественного питания.
31. Состав, назначение и функции производственных помещений.
32. Техника подготовки зала к обслуживанию потребителей в различных предприятиях общественного питания.
33. Требования к оформлению меню, последовательность расположения блюд в меню.
34. Организация работы ресторанов и баров различных классов, отличительные особенности.
35. Формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
36. Кулинарная разделка говядины.
37. Кулинарная разделка свинины.
38. Кулинарная разделка баранины и козлятины.
39. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины (ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение).
40. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из свинины (ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение).
41. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из баранины (ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение).
42. Технология производства порционных полуфабрикатов из говядины (ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение).
43. Технология производства порционных полуфабрикатов из свинины (ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение).
44. Технология производства порционных полуфабрикатов из баранины (ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение).

45. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из говядины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
46. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из свинины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
47. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из баранины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
48. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов из говядины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
49. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов из свинины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
50. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов из баранины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
51. Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы из говядины.
52. Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы из свинины.
53. Характеристика наполнителей, используемых в производстве изделий из котлетной массы.
54. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.
55. Производство быстрозамороженных полуфабрикатов (Пельмени, фрикадельки, замороженные мясные рубленые полуфабрикаты)
56. Сельскохозяйственная птица, дичь, кролик. Характеристика сырья, поступающего на предприятия общественного питания.
57. Способы и режимы тепловой обработки, применяемые при производстве продукции из птицы, дичи и кролика.
58. Технология производства полуфабрикатов из целых тушек птицы.
59. Технология производства порционных полуфабрикатов из птицы.
60. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
61. Технология производства рубленых полуфабрикатов из птицы.
62. Полуфабрикаты из рубленой массы птицы, дичи, кролика. Масса для суфле, кнельная масса.
63. Основные виды полуфабрикатов из рыбы, вырабатываемых на предприятиях общественного питания и рыбоперерабатывающих предприятиях
64. Технологическая схема разделки рыбы с костным скелетом.
65. Особенности разделки рыбы с хрящевым скелетом.
66. Технология производства порционных полуфабрикатов из частиковых и осетровых пород рыб.
67. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из осетровых пород рыб.
68. Технология производства кнельной массы из рыбы.
69. Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.
70. Классификация продуктов морского промысла. Ассортимент.
71. Классификация соусов, их характеристика.
72. Технологическая подготовка рецептурных компонентов для соусов.
73. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов.
74. Классификация супов, их характеристика.
75. Ассортимент и технология приготовления бульонов, их характеристика.

76. Технология приготовления рыбного бульона, требования к качеству, правила отпуска.
77. Технология приготовления бульонов из птицы и дичи, требования к качеству, правила отпуска.
78. Технология приготовления мясных, мясо-костных и костных бульонов, требования к качеству, правила отпуска.
79. Ассортимент борщей, технология их производства, правила отпуска.
80. Ассортимент щей, технология их производства, правила отпуска.
81. Ассортимент рассольников, технология их производства, правила отпуска.
82. Ассортимент жидких солянок, технология их производства, правила отпуска.
83. Ассортимент супов со свежими овощами, с картофелем, технология их производства, правила отпуска.
84. Ассортимент супов-пюре, технология их производства, правила отпуска.
85. Ассортимент прозрачных супов, технология их производства, правила отпуска.
86. Ассортимент молочных супов, технология их производства, правила отпуска
87. Ассортимент сладких супов, технология их производства, правила отпуска, требования к качеству.
88. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.
89. Ассортимент блюд из отварных и припущенных овощей, технология их производства, правила отпуска
90. Ассортимент блюд из тушеных и жареных овощей, технология их производства, правила отпуска
91. Ассортимент блюд из запеченных овощей, технология их производства, правила отпуска
92. Гарниры из овощей и грибов. Сложные и дополнительные гарниры.
93. Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие).
94. Технология производства блюд на основе каш: (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники).
95. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
96. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники).
97. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
98. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы, технология их производства, правила отпуска
99. Ассортимент блюд из жареной рыбы, технология их производства, правила оформления и отпуска.
100. Ассортимент блюд из запеченной рыбы, технология их производства, правила оформления и отпуска
101. Технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла (устриц, мидий, морского гребешка, кальмаров, трепангов).
102. Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила оформления и отпуска.
103. Ассортимент блюд из жареного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила отпуска.
104. Ассортимент блюд из тушеного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила оформления и отпуска.
105. Ассортимент блюд из запеченного мяса, технология их производства, правила оформления и отпуска.

106. Ассортимент блюд из рубленого мяса и котлетной массы, технология их производства, правила отпуска.
107. Технология производства горячих блюд из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца).
108. Технология производства блюд из отварной птицы и припущенной птицы.
109. Технология производства блюд из жареной, тушеной, запеченной птицы и дичи.
110. Ассортимент и технология производства блюд из кролика.
111. Алгоритм разработки на предприятиях общественного питания новой и фирменной продукции, функциональных продуктов питания.
112. Общие правила оформления кулинарной продукции.
113. Особенности подбора посуды для отпуска блюд.
114. Некоторые приемы оформления продукции в общественном питании.
115. Роль проектирования в повышении эффективности капитального строительства.
116. Виды проектов на проектирование предприятий общественного питания.
117. Основы проектирования технических систем гибких автоматизированных производств (ГАП).
118. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.
119. Номенклатура типов предприятий общественного питания.
120. Общие требования к выполнению технологических расчетов при проектировании предприятий общественного питания.
121. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по нормам потребления и по меню расчетного дня.
122. Принципы размещения предприятий общественного питания.
123. Разработка производственной программы цехов, по функциональному назначению.
124. Основные направления реконструкции предприятий.
125. Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий.

Повышенный уровень

1. Как осуществляется процесс аттестации рабочих мест по условиям труда.
2. Управление в ЧС. Организация управления, органы управления, силы и средства ликвидации ЧС.
3. Федеральные органы и органы местного самоуправления, осуществляющие надзор и контроль в области охраны труда.
4. Нормативные документы, определяющие общие правовые, экологические и социальные основы обеспечения пожарной безопасности в РФ.
5. Алгоритм проведения комплексных проверок по охране труда.
6. Перечислите известные Вам естественные и искусственные способы охлаждения.
7. Состав фреонов и их условное обозначение.
8. Какие требования предъявляются к хладоносителям.
9. Поясните принцип работы теплового насоса.
10. Поясните особенности распределения энергии в характерных группах термодинамических процессов.
11. Характеристика стадий производства кулинарной продукции: прием и хранение сырья, механическая кулинарная обработка сырья, производство полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов, оформление и реализация готовой продукции.

12. Влияние процессов гидратации и дегидратации белков на формирование структурно-механических свойств обрабатываемых белок содержащих продуктов.
13. Реакция меланоидинообразования, характеристика и основные этапы этой реакции.
14. Мероприятия по повышению безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП.
15. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.
16. Централизованное производство различных видов полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
17. Современное состояние и тенденция развития массового питания за рубежом.
18. Принципы рационального размещения сети предприятий общественного питания.
19. Сущность, функции, основные средства менеджмента на предприятиях общественного питания.
20. Методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени.
21. Значение холодных блюд и закусок в питании. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов.
22. Салаты-коктейли, ассортимент, технология их производства, правила оформления и отпуска.
23. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря, технология их производства правила оформления и отпуска.
24. Студни, технология их производства, требования к качеству, правила оформления и отпуска.
25. Паштеты, сыр из птицы и дичи, технология их производства, правила оформления и отпуска
26. Горячие закуски, технология их производства, правила оформления и отпуска.
27. Значение сладких блюд в питании. Технологическая характеристика сырья.
28. Классификация, ассортимент сладких блюд, их характеристика.
29. Ассортимент мороженого. Технология производства «мягкого» мороженого, правила оформления и отпуска.
30. Ассортимент горячих сладких блюд, их характеристика.
31. Классификация напитков, их характеристика, правила подачи.
32. Технология производства прохладительных напитков, морсов, требования к качеству, правила отпуска.
33. Безалкогольные напитки: коктейли, крюшоны, квас, технология их приготовления и правила отпуска.
34. Ассортимент охлажденных блюд и кулинарных изделий, технология их производства, правила хранения, разогрева и реализации.
35. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд, технология их производства, принципы замораживания, размораживания и разогрева. Технология к качеству, условия и сроки реализации.
36. Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки, их характеристика и кулинарное использование.
37. Технология производства дрожжевого теста опарным способом, ассортимент изделий из дрожжевого теста.
38. Технология производства дрожжевого теста безопарным способом, ассортимент изделий из дрожжевого теста.
39. Технология производства слоеного теста, ассортимент изделий, правила оформления. Способы совершенствования технологии.
40. Технология производства песочного теста, ассортимент изделий из него, и их характеристика. Способы совершенствования технологии.

41. Технология производства бисквитного теста холодным способом и с подогревом, ассортимент изделий и их характеристика. Способы совершенствования технологии.

42. Технология производства заварного теста и изделий из него, их характеристика. Способы совершенствования технологии.

43. Ассортимент и технология производства блинов.

44. Ассортимент и технология производства оладьев.

45. Ассортимент и технология производства блинчиков.

46. Ассортимент и технология производства пельменей.

47. Ассортимент и технология производства вареников.

48. Параметры выпечки полуфабрикатов для мучных изделий по видам теста.

49. Классификация мучных кондитерских изделий.

50. Технология производства тортов из готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.

51. Материально-техническая база общественного питания.

52. Основные нормативные документы по проектированию предприятий общественного питания, их содержание, роль и значение (СНиП; ВНТП; справочники, рекомендации; нормали).

53. Последовательность расчета отдельных помещений по функциональному назначению.

54. Факторы, влияющие на формирование сети предприятий общественного питания.

55. Требования научной организации труда к расстановке оборудования.

4.2 Оценочные средства для государственной итоговой аттестации (выпускной квалификационной работы)

4.2.1 Перечень тем выпускных квалификационных работ:

Направление деятельности	Примерная тематика
Организационно-управленческое; технологическое; проектное; научно-исследовательское	Оптимизация работы ресторана европейской кухни Оптимизация работы ресторана французской кухни Оптимизация работы ресторана итальянской кухни Оптимизация работы ресторана панамериканской кухни Оптимизация работы ресторана паназиатской кухни Оптимизация работы ресторана испанской кухни Оптимизация работы ресторана скандинавской кухни Оптимизация работы ресторана арабской кухни Расширение ассортимента продукции для предприятий быстрого обслуживания Разработка и оценка качества продуктов питания с заданными функциональными свойствами Совершенствование и оценка качества мясных продуктов питания Совершенствование и оценка качества рыбных продуктов питания Проект комплексного предприятия питания диетической направленности Разработка рецептур мучных кондитерских изделий функционального назначения Совершенствование и оценка качества продуктов питания из овощей Разработка и оценка качества десертов Совершенствование технологии производства диетических продуктов питания Совершенствование технологий рубленых полуфабрикатов и

	готовых изделий из мясного сырья Разработка технологии сладких блюд функционального назначения Совершенствование технологических процессов в предприятиях индустрии питания Разработка технологии функциональных хлебобулочных изделий с использованием растительного сырья Разработка технологии мучных кондитерских изделий пониженной калорийности Разработка ассортимента продуктов питания для организации кейтерингового обслуживания Реконструкция общедоступной столовой под ресторанный комплекс Проектирование диетического ресторанный комплекса Реконструкция помещений иного назначения под специализированное предприятие питания Реконструкция помещений жилого комплекса под предприятие быстрого обслуживания Совершенствование технологии и оценка качества первых блюд Совершенствование технологии и оценка качества соусов Разработка и оценка качества продуктов питания с заданными свойствами
--	--

4.2.2 Структура работы

Дипломный проект

Раздел 1. Технико-экономическое обоснование

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)		
Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода. Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения. Способен оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном (-ых) и иностранном (-ых) языках, производить выбор оптимальных. Отлично владеет грамматическими конструкциями и лексико-грамматическим минимумом в объеме, необходимом для эффективной социокультурной коммуникации в устной и письменной формах. Уверенно выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения на иностранном языке, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах; уверенно ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранном языке. Компетентно использует информационно коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на иностранном языке.	УК-1, ИД-1_{УК-1} ИД-2_{УК-1} ИД-3_{УК-1}	УК-4, ИД-1_{УК-4} ИД-2_{УК-4} ИД-3_{УК-4}	ПК-9, ИД-1_{ПК-9} ИД-2_{ПК-9} ИД-3_{ПК-9} ИД-4_{ПК-9}

Уверенно владеет техникой работы с разнообразной информационно-справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно-справочную литературу). Отлично владеет приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы. Уверенно демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно. С уверенностью выбирает оптимальные речевые средства и применяет эффективные коммуникативные технологии на иностранном языке в сферах социально-культурного, академического и профессионального общения. Демонстрирует полное и глубокое знание в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. Демонстрирует полное и глубокое знание специализированного программного обеспечения и методов искусственного интеллекта при решении задач профессиональной деятельности. Демонстрирует полное и глубокое знание в применении того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи. Демонстрирует полное и глубокое знание в методах разработки оригинальных моделей и алгоритмов искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности.			
--	--	--	--

Графический материал (при необходимости): таблицы, графики, схемы, диаграммы, рисунки

Раздел 2. Технологический раздел

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)						
Способен понимать и использовать основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы, применять методы оценки эффективности командной работы, проектировать межличностные и групповые коммуникации, определять и корректировать командные роли в профессиональной деятельности.	УК-3, ИД-1 _{УК-3}	УК-5, ИД-1 _{УК-5}	УК-6, ИД-1 _{УК-6}	ОПК-3, ИД-1 _{ОПК-3}	ОПК-5, ИД-1 _{ОПК-5}	ПК-6, ИД-1 _{ПК-7}	ПК-7, ИД-1 _{ПК-7}
Способен выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	ИД-2 _{УК-3}	ИД-2 _{УК-5}	ИД-2 _{УК-6}		ИД-2 _{ОПК-5}		ИД-2 _{ПК-7}
Способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных	ИД-3 _{УК-3}	ИД-3 _{УК-5}	ИД-3 _{УК-6}				
		ИД-4 _{УК-5}					
		ИД-5 _{УК-5}					
		ИД-6 _{УК-5}					
		ИД-7 _{УК-5}					

исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. Способен анализировать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя. Способен демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. Способен находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Способен проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. Способен сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера. Способен ставить личные и профессиональные цели. Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, возможностей и перспективы. В совершенстве использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания. В совершенстве контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Критически оценивает эффективность использования ресурсов при решении поставленных задач.						
--	--	--	--	--	--	--

Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания. Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.							
---	--	--	--	--	--	--	--

Графический материал (при необходимости): таблицы, графики, диаграммы, схемы и другие графические материалы

Раздел 3. Специальный вопрос

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)								
В совершенстве использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности. В совершенстве применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности. В совершенстве определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества деятельности. В совершенстве применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания. Анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества. Определяет место физической культуры в общекультурной системе социума.	ОПК -1, ИД- 1ОПК-1 ИД- 2ОПК-1	ОПК- 4, ИД- 1ОПК-4 ИД- 2ОПК-4	ПК- 8, ИД- 1ПК-8	УК-7, ИД- 1УК-7 ИД- 2УК-7 ИД- 3УК-7	УК-8, ИД- 1УК-8 ИД- 2УК-8 ИД- 3УК-8	УК-9, ИД- 1УК-9 ИД- 2УК-9	ПК- 3, ИД- 1ПК-3	УК- 10, ИД- 1УК-10 ИД- 2УК-10 ИД- 3УК-10	УК- 11, ИД- 1УК-11 ИД- 2УК-11 ИД- 3УК-11

занятиях физическими упражнениями и в профессиональной деятельности; методики оценки функциональной подготовленности и физического развития; технологии определения уровня физической подготовленности посредством функциональных проб и физиологических индексов здоровья. Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимися самостоятельно в процессе ответа. Отлично ориентируется в характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности, слабо используют классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий. Отлично использует знания по возникновению потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению. Отлично применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности. Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. В совершенстве использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Способен использовать основные принципы функционирования экономики и экономического развития для понимания целей и форм участия государства в экономике страны на профессиональном уровне. Способен разрабатывать текущие и долгосрочные финансовые цели применяя методы экономического и финансового планирования на профессиональном уровне. Способен управлять личными финансами и контролировать экономические и финансовые риски применяя различные финансовые инструменты на профессиональном уровне. Грамотно применяет правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, а также определяет сущность коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. Грамотно планирует, организует и проводит мероприятия, направленные на предупреждения проявлений экстремизма, терроризма, коррупционных рисков в профессиональной деятельности, исключая склонения к коррупционным правонарушениям. Грамотно соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции.									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Графический материал (при необходимости): таблицы, графики, диаграммы, схемы и другие графические материалы

Дипломная работа:

Раздел 1. Литературный обзор

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)				
Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода.	УК-1, ИД-1 _{УК-1}	УК-4, ИД-1 _{УК-4}	УК-6, ИД-1 _{УК-6}	ОПК-4, ИД-1 _{ОПК-4}	ПК-9, ИД-1 _{ПК-9}
Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию	ИД-	ИД-	ИД-		

информации для определения. Способен оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном (-ых) и иностранном (-ых) языках, производить выбор оптимальных. Отлично владеет грамматическими конструкциями и лексико-грамматическим минимумом в объеме, необходимом для эффективной социокультурной коммуникации в устной и письменной формах. Уверенно выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения на иностранном языке, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах; уверенно ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранном языке. Компетентно использует информационно коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на иностранном языке. Уверенно владеет техникой работы с разнообразной информационно-справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно-справочную литературу). Отлично владеет приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы. Уверенно демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно. С уверенностью выбирает оптимальные речевые средства и применяет эффективные коммуникативные технологии на иностранном языке в сферах социально-культурного, академического и профессионального общения. Способен ставить личные и профессиональные цели. Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, возможностей и перспективы. Критически оценивает эффективность использования ресурсов при решении поставленных задач. В совершенстве определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества деятельности. В совершенстве применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания. Демонстрирует полное и глубокое знание в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. Демонстрирует полное и глубокое знание	2_{УК-1} ИД- 3_{УК-1}	2_{УК-4} ИД- 3_{УК-4}	2_{УК-6} ИД- 3_{УК-6}	ИД- 2_{ОПК-4}	ИД- 2_{ПК-9} ИД- 3_{ПК-9} ИД- 4_{ПК-9}
--	--	--	--	----------------------------------	---

специализированного программного обеспечения и методов искусственного интеллекта при решении задач профессиональной деятельности. Демонстрирует полное и глубокое знание в применении того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи. Демонстрирует полное и глубокое знание в методах разработки оригинальных моделей и алгоритмов искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности.					
---	--	--	--	--	--

Графический материал (при необходимости): графики, схемы, диаграммы, рисунки

Раздел 2. Экспериментальная часть

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)						
Способен выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. Способен анализировать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя. Способен демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. Способен находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Способен проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций	УК-5, ИД-1_{УК-5} ИД-2_{УК-5} ИД-3_{УК-5} ИД-4_{УК-5} ИД-5_{УК-5} ИД-6_{УК-5} ИД-7_{УК-5}	ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1} ИД-2_{ОПК-1}	ОПК-3, ИД-1_{ОПК-3}	ОПК-5, ИД-1_{ОПК-5} ИД-2_{ОПК-5}	ПК-6, ИД-1_{ПК-7}	ПК-7, ИД-1_{ПК-7} ИД-2_{ПК-7}	ПК-8, ИД-1_{ПК-8}

мира. Способен сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера. В совершенстве использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности. В совершенстве применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. В совершенстве использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания. В совершенстве контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания. Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.							
--	--	--	--	--	--	--	--

Графический материал (при необходимости): таблицы, графики, диаграммы, схемы и другие графические материалы.

Раздел 3. Безопасность и экологичность работы

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)		
Определяет место физической культуры в общекультурной системе социума. Проявляет творческие способности в организации физкультурно-спортивной деятельности. Использует на практике оздоровительный эффект физических упражнений на организм человека. Создает и применяет комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные, двигательные возможности и адаптационные ресурсы организма человека. В рамках профессиональной деятельности применяет средства и методы физической культуры для восстановления организма после физической и умственной нагрузки. Проявляет творческие способности при составлении комплексов производственной гимнастики с учетом характера производственного труда и обеспечения работоспособности; контролирует уровень и интенсивность нагрузки при самостоятельных занятиях физической культурой; определяет оптимальный уровень физической и умственной нагрузки для увеличения работоспособности. Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа. Применяет методы и средства самоконтроля для реализации производственной физической культуры и основ здорового образа жизни. Полноценно проводит самоконтроль и анализирует полученные результаты состояния своего здоровья. Определяет оптимальный уровень физической нагрузки по ЧСС и ЧДД. Максимально использует технологии регулирования психоэмоционального состояния на занятиях физическими упражнениями и в профессиональной деятельности; методики оценки функциональной подготовленности и физического развития; технологии определения уровня физической подготовленности посредством функциональных проб и физиологических индексов здоровья. Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.	УК-7, ИД-1_{УК-7} ИД-2_{УК-7} ИД-3_{УК-7}	УК-8, ИД-1_{УК-8} ИД-2_{УК-8} ИД-3_{УК-8}	УК-9, ИД-1_{УК-9} ИД-2_{УК-9}

Отлично ориентируется в характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности, слабо используют классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий. Отлично использует знания по возникновению потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению. Отлично применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности. Опирается на понятия инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.			
---	--	--	--

Графический материал (при необходимости): таблицы, графики, диаграммы, схемы и другие графические материалы

Раздел 4. Экономический раздел

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)			
Способен понимать и использовать основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы, применять методы оценки эффективности командной работы, проектировать межличностные и групповые коммуникации, определять и корректировать командные роли в профессиональной деятельности. Способен использовать основные принципы функционирования экономики и экономического развития для понимания целей и форм участия государства в экономике страны на профессиональном уровне. Способен разрабатывать текущие и долгосрочные финансовые цели применяя методы экономического и финансового планирования на профессиональном уровне. Способен управлять личными финансами и контролировать экономические и финансовые риски применяя различные финансовые инструменты на профессиональном уровне. Грамотно применяет правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, а также определяет сущность коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. Грамотно планирует, организует и проводит мероприятия, направленные на предупреждения проявлений экстремизма, терроризма, коррупционных рисков в профессиональной деятельности, исключая склонения к коррупционным правонарушениям. Грамотно соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции.	УК-3, ИД- 1_{УК-3} ИД- 2_{УК-3} ИД- 3_{УК-3}	УК- 10, ИД- 1_{УК-10} ИД- 2_{УК-10} ИД- 3_{УК-10}	УК-11, ИД- 1_{УК-11} ИД- 2_{УК-11} ИД- 3_{УК-11}	ПК-3, ИД- 1_{ПК-3}

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

5.1 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы на государственном экзамене

Процедура проведения государственного экзамена осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в СКФУ и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам аспирантуры, ординатуры в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются: 3 вопроса: 2 базового уровня и 1 повышенного уровня.

Каждый обучающийся самостоятельно выбирает экзаменационный билет один раз посредством произвольного извлечения. Номер билета фиксируется секретарем ГЭК в соответствующем протоколе.

На подготовку к ответу на экзаменационный билет обучающемуся отводится не более 1 часа.

При подготовке обучающийся имеет право пользоваться программой государственного экзамена, а также с разрешения ГЭК – справочной литературой.

5.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы на защите выпускной квалификационной работы / научного доклада

На каждом этапе осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить следующие компетенции: УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9.

При защите **выпускной квалификационной работы / научного доклада** оцениваются:

- актуальность, полнота раскрытия темы, научный аппарат ВКР, обоснованность выводов и рекомендаций, отражение в работе прохождения студентом практик;
- соответствие работы направлению подготовки, установленным методическим требованиям к оформлению работы;
- доклад студента (в т.ч. наличие презентации, раздаточного материала и т.д.) и аргументированность ответа на вопросы членов комиссии и замечания рецензента;
- отзыв научного руководителя и оценка работы рецензентом и другие требования, предъявляемые методическими рекомендациями по выполнению ВКР по соответствующему направлению подготовки.