Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Алектингрист ЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказ

федерального университета Федеральное государственное автономное образовательное учреждение Дата подписания: 22.05.2024 10:23:44

высшего образования

лникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРА ЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Год начала обучения 2024

Форма обучения очная заочная

Реализуется в семестре 8 9

#### 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 организация общественного питания со стороны Государственной экзаменационного комиссии (ГЭК).
2. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации составлен соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной н заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО «СКФУ» протокол № _ о «»20г.
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 в 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 направлени подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания может быть использован в ходе государственной итоговой аттестации.
«»
6. Срок действия ФОС

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

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

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  Технологический тип задач профессиональной деятельности:	ПК-3
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  Проектный тип задач профессиональной деятельности:	ПК-5
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
22	Научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности: 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)

$N_{\underline{0}}$	Модуль, раздел	Контролируемые	ФОС	
п/п	(в соответствии с Программой ГИА)	компетенции (или их части)	Вид оценочного средства	Количество вариантов заданий
1	Государственный экзамен			
	1.1. Дисциплина:	УК-8	Вопросы к	15
	Безопасность жизнедеятельности		экзамену	
	1.2. Дисциплина:	ОПК-2, ОПК-3,	Вопросы к	10
	Тепло- и хладотехника	ПК-5	экзамену	
	1.3. Дисциплина:	ПК-4, ПК-5	Вопросы к	110
	Технология продукции		экзамену	
	общественного питания			
	1.4. Дисциплина:	ПК-1, ПК-2	Вопросы к	15
	Организация производства		экзамену	
	и обслуживания на			

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

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

### 3.1 Описание показателей

Уровни		Дескрипторы			
сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворит ельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно ) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов	
			пический анализ и синг		
n	рименять системн	ый подход для решен	ия поставленных задач	ų	
Результаты обучения:	Не способен	Способен выделять	Способен выделять	Способен выделять	
Индикаторы:	выделять	проблемную	проблемную	проблемную	
ИД-1 <sub>УК-1</sub> ИД-2 <sub>УК-1</sub>	проблемную	ситуацию.	ситуацию,	ситуацию,	
ИД-3 <sub>УК-1</sub>	ситуацию,	Способен	осуществляет ее	осуществляет ее	
	осуществляет ее	осуществлять	анализ и	анализ и диагностику	
	анализ и	поиск, отбор	диагностику.	на основе системного	
	диагностику на	информации.	Способен	подхода.	
	основе	Способен	осуществлять поиск,	Способен	
	системного	оценивать	отбор и	осуществлять поиск,	
	подхода.	эффективность	систематизацию	отбор и	
	Не способен	применяемых	информации.	систематизацию	
	осуществлять	коммуникативных	Способен оценивать	информации для	

	поиск, отбор и	технологий в	эффективность	определения.
			* *	*
	систематизацию	профессиональном	применяемых	Способен оценивать
	информации для	взаимодействии на	коммуникативных	эффективность
	определения.	государственном (-	технологий в	применяемых
	Не способен	ых) языках.	профессиональном	коммуникативных
	оценивать		взаимодействии на	технологий в
	эффективность		государственном (-	профессиональном
	применяемых		ых) и иностранном (-	взаимодействии на
	коммуникативны		ых) языках.	государственном (-
	х технологий в			ых) и иностранном (-
	профессионально			ых) языках,
	M			производить выбор
	взаимодействии			оптимальных.
	на			
	государственном			
	(-ых) и			
	иностранном (-			
	ых) языках,			
	производить			
	выбор			
	оптимальных.			
Компетенция: У	<b>К-2</b> Способен опре	еделять круг задач в р	рамках поставленной ц	ели и выбирать

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

		осрани чении		
Результаты обучения:	Слабо осознает	Недостаточно	Осознает	Осознает
Индикаторы:	совокупность	осознает	совокупность	совокупность
ИД- $1_{y_{K-2}}$ ИД- $2_{y_{K-2}}$	взаимосвязанных	совокупность	взаимосвязанных	взаимосвязанных
ИД-3 <sub>УК-2</sub>	задач и	взаимосвязанных	задач и ожидаемые	задач и ожидаемые
	ожидаемые	задач и ожидаемые	результаты для	результаты для
	результаты для	результаты для	достижения цели	достижения цели
	достижения цели	достижения цели	проекта, но	проекта.
	проекта.	проекта.	допускает ошибки.	Анализирует
	Слабо	Недостаточно	Анализирует	способы решения
	анализирует	анализирует	способы решения	задач проекта,
	способы решения	способы решения	задач проекта,	исходя из
	задач проекта,	задач проекта,	исходя из	действующих
	исходя из	исходя из	действующих	правовых норм и
	действующих	действующих	правовых норм и	имеющихся ресурсов
	правовых норм и	правовых норм и	имеющихся ресурсов	и ограничений.
	имеющихся	имеющихся	и ограничений, но	Учитывает цель,
	ресурсов и	ресурсов и	допускает ошибки.	сроки, затраты,
	ограничений.	ограничений.	Учитывает цель,	ресурсы,
	Слабо учитывает	Недостаточно	сроки, затраты,	ограничения с
	цель, сроки,	учитывает цель,	ресурсы,	использованием
	затраты, ресурсы,	сроки, затраты,	ограничения с	цифровых
	ограничения с	ресурсы,	использованием	инструментов.
	использованием	ограничения с	цифровых	
	цифровых	использованием	инструментов, но	
	инструментов.	цифровых	допускает ошибки.	
		инструментов.		
Компетениия: УК-3	Способен осущест	влять соииальное вза	имодействие и реализ	овывать свою роль в

Компетенция: **УК-3** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Результаты обучения:	Не способен	Способен понимать	Способен понимать и	Способен понимать и
Индикаторы:	понимать и	и использовать	использовать	использовать
ИД-1 <sub>УК-3</sub> ИД-2 <sub>УК-3</sub>	использовать	основные	основные принципы	основные принципы
ИД-3 <sub>УК-3</sub>	основные	принципы и	и методы управления	и методы управления
	принципы и	методы управления	человеческими	человеческими

методы	человеческими	ресурсами для	ресурсами для
управления	ресурсами для	организации	организации
человеческими	организации	групповой работы,	групповой работы,
ресурсами для	групповой работы,	применять методы	применять методы
организации	применять методы	оценки	оценки
групповой	оценки	эффективности	эффективности
работы,	эффективности	командной работы,	командной работы,
применять	командной работы,	проектировать	проектировать
методы оценки	проектировать	межличностные и	межличностные и
эффективности	межличностные и	групповые	групповые
командной	групповые	коммуникации,	коммуникации,
работы,	коммуникации,	определять и	определять и
проектировать	определять и	корректировать	корректировать
межличностные	корректировать	командные роли на	командные роли в
и групповые	командные роли на	среднем уровне.	профессиональной
коммуникации,	минимальном		деятельности.
определять и	уровне.		
корректировать			
командные роли.			

Компетенция: **УК-4** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

cocyoup	emocrinom noone i
Результаты обучения:	Не владеет
Индикаторы:	грамматически
ИД- $1_{ m YK-4}$ ИД- $2_{ m YK-4}$	МИ
ИД- $3_{ m YK-4}$	конструкциями
	и лексико
	грамматически
	м минимумом в
	объеме,
	необходимом
	для
	эффективной
	социокультурн
	ой
	коммуникации
	в устной и
	письменной
	формах.
	Не умеет вести
	деловую
	переписку,
	учитывая
	особенности
	стилистики
	официальных и
	неофициальны
	х писем,
	социокультурн
	ые различия в
	формате
	корреспонденц
	ии на
	иностранном
	языке.
	Не умеет

использовать

информационн

Частично владеет грамматическим конструкциями и лексико грамматическим минимумом в объеме, необходимом для эффективной социокультурно й коммуникации в устной и письменной формах. Допускает ошибки в ведении деловой переписки, не учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурны е различия в формате корреспонденци и на иностранном языке. Неуверенно

использует

Хорошо владеет грамматическим конструкциями и лексико грамматическим минимумом в объеме, необходимом для эффективной социокультурно й 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

коммуникацио нные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативн ых задач на иностранном языке: не владеет техникой работы с разнообразной информационн о-справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно справочную литературу). Не владеет приемами самостоятельно й работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использование м справочной и учебной литературы. He демонстрирует умение выполнять перевод профессиональ ных текстов с иностранного на государственн ый язык и обратно.

информационно коммуникацион ные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативн ых 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 профессиональн ых текстов с иностранного на государственны й язык и обратно

неофициальных писем, социокультурны е различия в формате корреспонденци и на иностранном языке. Использует информационно коммуникацион ные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативн ых 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 профессиональн ых текстов с иностранного на государственны й язык и

обратно.

различия в формате корреспонденции на иностранном языке. Компетентно использует информационно коммуникационны е 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	коммуникативные
			оптимальные	технологии на
			речевые средства	иностранном языке
			и применяет	в сферах
			эффективные	социально
			коммуникативны	культурного,
			е технологии на	академического и
			иностранном	профессионального
			языке в сферах	общения.
			социально	·
			культурного,	
			академического	
			И	
			профессиональн	
			ого общения.	
Компетенция: УК-	1 5 Способен воспри	<u>.</u> нимать межкультур	ное разнообразие обще	! РСМВА В СОИИАЛЬНО-
1 tomientenique. C 11		этическом и филосос		centou o confinationo
Результаты обучения:	Не способен	Способен выбирать	Способен выбирать	Способен выбирать
Индикаторы:	выбирать	способы	способы	способы
ИД-1 <sub>УК-5</sub> ИД-2 <sub>УК-5</sub>	способы	конструктивного	конструктивного	конструктивного
ИД-1 <sub>УК-5</sub> ИД-2 <sub>УК-5</sub> ИД-4 <sub>УК-5</sub>	конструктивного	взаимодействия с	взаимодействия с	взаимодействия с
ИД-5 <sub>УК-5</sub> ИД-6 <sub>УК-5</sub>	взаимодействия с	людьми с учетом	людьми с учетом их	людьми с учетом их
ИД-7 <sub>УК-5</sub>	людьми с учетом	их	социокультурных	социокультурных
11/4 / yk-5	их		особенностей в целях	
		социокультурных особенностей.	· ·	· ·
	социокультурных особенностей в	Способен	успешного	успешного
			выполнения	выполнения
	целях успешного	демонстрировать	профессиональных	профессиональных
	выполнения	уважительное	задач.	задач и усиления
	профессиональн	отношение к	Способен	социальной
	ых задач и	историческому	демонстрировать	интеграции.
	усиления	наследию и	уважительное	Способен
	социальной	социокультурным	отношение к	демонстрировать
	интеграции.	традициям	историческому	уважительное
	Не способен	различных	наследию и	отношение к
	демонстрировать	= -	социокультурным	историческому
	уважительное	опирающееся на	традициям	наследию и
	отношение к	знание этапов	различных	социокультурным
	историческому	исторического	социальных групп,	традициям
	наследию и	развития России	опирающееся на	различных
	социокультурны	(включая основные	знание этапов	социальных групп,
	м традициям	события, основных	исторического	опирающееся на
	различных	исторических	развития России	знание этапов
	социальных	деятелей) в	(включая основные	исторического
	групп,	контексте мировой	события, основных	развития России
	опирающееся на	истории и ряда	исторических	(включая основные
	знание этапов	культурных	деятелей) в	события, основных
	исторического	традиций мира (в	контексте мировой	исторических
	развития России	зависимости от	истории и ряда	деятелей) в
	(включая	среды и задач	культурных	контексте мировой
	основные	образования).	традиций мира (в	истории и ряда
	события,	Способен	зависимости от	культурных
	основных	анализировать	среды и задач	традиций мира (в
	исторических	различные	образования),	зависимости от
	деятелей) в	социокультурные	включая мировые	среды и задач
	контексте	тенденции, факты и	религии.	образования),
	мировой истории	явления на основе	Способен	включая мировые
	и ряда	целостного	анализировать	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

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

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

	другими людьми	Не совсем	истории и	социальных групп,
	информацию о	корректно способен	культурных	опирающееся на
	культурных	сознательно	традиций мира.	знание этапов
	особенностях и	выбирать	В целом способен	исторического
	традициях	ценностные	сознательно	развития России в
	различных	ориентиры и	выбирать	контексте мировой
	социальных	гражданскую	ценностные	истории и
	групп.	позицию;	ориентиры и	культурных
	Не способен	аргументировано	гражданскую	традиций мира.
	проявлять в	обсуждать и решать	позицию;	Способен
	своём поведении	проблемы	аргументировано	сознательно
	уважительное	мировоззренческого	обсуждать и решать	выбирать
	отношение к	, общественного и	проблемы	ценностные
	историческому	личностного	мировоззренческого,	ориентиры и
	наследию и	характера.	общественного и	гражданскую
	социокультурны		личностного	позицию;
	м традициям		характера.	аргументировано
	различных			обсуждать и решать
	социальных			проблемы
	групп,			мировоззренческого,
	опирающееся на			общественного и
	знание этапов			личностного
	исторического			характера.
	развития России			
	в контексте			
	мировой истории			
	и культурных			
	традиций мира.			
	Не способен			
	сознательно			
	выбирать			
	ценностные			
	ориентиры и			
	гражданскую			
	позицию;			
	аргументировано			
	обсуждать и			
	решать проблемы			
	мировоззренческ			
	ого,			
	общественного и			
	личностного			
	характера.			
I	Cηρερδου υμησοπα <mark>η</mark>			

Компетенция: **УК-6** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Результаты обучения: Не способен Способен Способен Способен

1 coynbraid ooy lellin.	116 6110600611	Chococh	Chococh	Chococh
Индикаторы:	использовать	ставить личные и	ставить личные и	ставить личные и
ИД-1 <sub>УК-6</sub> ИД-2 <sub>УК-6</sub>	принцип	профессиональные	профессиональные	профессиональные
ИД-3 <sub>УК-6</sub>	Кайдзен,	цели.	цели.	цели.
	допускает	Реализует и	Реализует и	Реализует и
	ошибки тайм-	корректирует	корректирует	корректирует
	менеджмента.	стратегию	стратегию	стратегию
		личностного и	личностного и	личностного и
		профессионального	профессионального	профессионального
		развития, с учетом	развития, с учетом	развития, с учетом
		условий,	условий,	условий,
		возможностей и	возможностей и	возможностей и
	•			

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

нагрузки. Не способен составить комплексы производственно й гимнастики с учетом характера производственног о труда и обеспечения работоспособност и; не контролирует уровень и интенсивность нагрузки при самостоятельных занятиях физической культурой; не определяет оптимальный уровень физической и умственной нагрузки для увеличения работоспособност Не применяет методы и средства самоконтроля для реализации производственно й 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. производственной 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 причинноследственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Частично применяет методы и средства самоконтроля для реализации

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, причинноследственные 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 психоэмоциональ ного состояния на занятиях физическими упражнениями и профессионально й деятельности; методики оценки функциональной и и физического развития; технологии определения уровня физической подготовленност и посредством проб и физиологических индексов здоровья.

культуры и основ здорового образа жизни. Проводит самоконтроль, но не анализирует полученные результаты состояния своего здоровья. Может определять оптимальный подготовленност уровень физической нагрузки по ЧСС и ЧДД, но не может анализировать и делать выводы. Не в полной мере использует технологии регулирования функциональных психоэмоционально го состояния на занятиях физическими упражнениями и в профессиональной деятельности; методики оценки функциональной подготовленности и физического развития; технологии определения уровня физической подготовленности посредством функциональных

> Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен

проб и

физиологических

индексов здоровья.

регулирования психоэмоциональног о 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, причинноследственные 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 психоэмоциональног о 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,

само	стоятельно	отражающая
В	ыделить	сущность
суще	ественные и	раскрываемых
несуп	щественные	понятий, теорий,
пр	изнаки и	явлений. Знание об
п	оичинно-	объекте
следст	венные связи.	демонстрируется на
Обу	чающийся	фоне понимания его
	может	в системе данной
конкр	етизировать	науки и
обо	общенные	междисциплинарных
знани	я, доказав на	связей. Ответ
прі	имерах их	изложен
0	сновные	литературным
полож	ения только с	языком в терминах
П	омощью	науки. Могут быть
прег	подавателя.	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

военных конфликтов Результаты обучения: Не ориентируется Ориентируется в Хорошо Отлично Индикаторы: в общей характеристике ориентируется в ориентируется в ИД- $1_{УK-8}$  ИД- $2_{УK-8}$ характеристике обеспечения характеристике характеристике ИД-3ук-8 обеспечения обеспечения безопасности и обеспечения безопасности и устойчивого безопасности и безопасности и устойчивого устойчивого развития устойчивого развития развития в в различных сферах развития в различных сферах в различных сферах различных жизнедеятельности, жизнедеятельности, жизнедеятельности, сферах слабо используют слабо используют слабо используют классификацию классификацию классификацию жизнедеятельнос ти, не чрезвычайных чрезвычайных чрезвычайных ситуаций военного ситуаций военного ситуаций военного используют классификацию характера, характера, характера, принципами и принципами и принципами и чрезвычайных ситуаций способами способами способами военного организации организации защиты организации защиты характера, защиты населения населения от населения от принципами и от опасностей, опасностей, опасностей, способами возникающих в возникающих в возникающих в организации мирное время и при мирное время и при мирное время и при ведении военных ведении военных ведении военных защиты населения от действий. действий. действий. опасностей. Слабо использует Хорошо использует Отлично использует возникающих в знания по знания по знания по мирное время и возникновению возникновению возникновению при ведении потенциальной потенциальной потенциальной военных опасности в опасности в опасности в действий. повседневной жизни повседневной жизни повседневной Не использует жизни и и профессиональной и профессиональной знания по деятельности и деятельности и профессиональной

	возникновению	деятельности и	принимает меры по	принимает меры по	
	потенциальной	принимает меры по	ее предупреждению.	ее предупреждению.	
	опасности в	ee	Хорошо применяет	Отлично применяет	
	повседневной	предупреждению.	основные методы	основные методы	
	и инсиж	Слабо применяет	защиты при угрозе и	защиты при угрозе и	
	профессионально	основные методы	возникновении	возникновении	
	й деятельности и	защиты при угрозе	чрезвычайных	чрезвычайных	
	принимает меры	и возникновении	ситуаций и военных	ситуаций и военных	
	по ее	чрезвычайных	конфликтов в	конфликтов в	
		ситуаций и военных		повседневной жизни	
	Не применяет	конфликтов в	и профессиональной	и профессиональной	
	основные методы	повседневной	деятельности.	деятельности.	
	защиты при	жизни и			
	угрозе и	профессиональной			
	возникновении	деятельности.			
	чрезвычайных				
	ситуаций и				
	военных				
	конфликтов в				
	повседневной				
	и ингиж				
	профессионально				
	й деятельности.				
Компетенция: У	<b>К-9</b> Способен испол	льзовать базовые дед	ректологические знани	я в социальной и	
	n	рофессиональной сф	ерах		
Результаты обучения:	Не знает понятий	Слабо владеет	Частично оперирует	Оперирует	
Индикаторы:	инклюзивной	имкиткноп	имкиткноп	ИМКИТКНОП	
ИД-1 <sub>УК-9</sub> ИД-2 <sub>УК-9</sub>	компетентности,	инклюзивной	инклюзивной	инклюзивной	
	ее компонентов и	компетентности, ее	компетентности, ее	компетентности, ее	
	структуры; не	компонентами и	компонентами и	компонентами и	
	понимает	структурой; с	структурой;	структурой;	
	особенностей	трудом осознает	понимает	понимает	
	применения	особенности	особенности	особенности	
	базовых	применения	применения базовых	применения базовых	
	дефектологическ	базовых	дефектологических	дефектологических	
	их знаний в	дефектологических	знаний в социальной	знаний в социальной	
	социальной и	знаний в	и профессиональной	и профессиональной	
	профессионально	социальной и	сферах.	сферах.	
	й сферах.	профессиональной	Частично применяет	Применяет базовые	
	Не имеет базовых	сферах.	базовые	дефектологические	
	дефектологическ	Имеет слабые	дефектологические	знания в социальной	
	их знаний в	базовые	знания в социальной	и профессиональной	
	социальной и	дефектологические	и профессиональной	сферах при	
	профессионально	знания в	сферах при	взаимодействии с	
	й сферах, не	социальной и	взаимодействии с	лицами с	
	способен	профессиональной	лицами с	ограниченными	
	взаимодействоват	сферах, с трудом	ограниченными	возможностями	
	ь с лицами с	взаимодействует с	возможностями	здоровья и	
	ограниченными	лицами с	здоровья и	инвалидами.	
	возможностями	ограниченными	инвалидами.		
	здоровья и	возможностями			
	инвалидами.	здоровья и			
		инвалидами.			
Компетенция: УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях					
	2.100000m npmmmm	жизнедеятельност	-	r	
Результаты обучения:	Не способен	Способен	Способен	Способен	
Индикаторы:	использовать	использовать	использовать	использовать	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	nononbaid	попользовать	nononbalb	nonondodald	

ИД-1 <sub>УК-10</sub> ИД-2 <sub>УК-10</sub>	основные	основные принципы	основные принципы	основные принципы
ИД-3 <sub>УК-10</sub>	принципы	функционирования	функционирования	функционирования
	функционирован	экономики и	экономики и	экономики и
	ия экономики и	экономического	экономического	экономического
	экономического	развития для	развития для	развития для
	развития для	понимания целей и	понимания целей и	понимания целей и
	понимания целей	форм участия	форм участия	форм участия
	и форм участия	государства в	государства в	государства в
	государства в	экономике страны	экономике страны на	экономике страны на
	экономике	на минимальном	среднем уровне.	профессиональном
	страны.	уровне.	Способен	уровне.
	Не способен	Способен	разрабатывать	Способен
	разрабатывать	разрабатывать	текущие и	разрабатывать
	текущие и	текущие и	долгосрочные	текущие и
	долгосрочные	долгосрочные	финансовые цели	долгосрочные
	финансовые цели	финансовые цели	применяя методы	финансовые цели
	применяя методы	применяя методы	экономического и	применяя методы
	экономического и	экономического и	финансового	экономического и
	финансового	финансового	планирования на	финансового
	планирования.	планирования на	среднем уровне.	планирования на
	Не способен	минимальном	Способен управлять	профессиональном
	управлять	уровне.	личными финансами	уровне.
	личными	Способен управлять	и контролировать	Способен управлять
	финансами и	личными	экономические и	личными финансами
	контролировать	финансами и	финансовые риски	и контролировать
	экономические и	контролировать	применяя различные	экономические и
	финансовые	экономические и	финансовые	финансовые риски
	риски применяя	финансовые риски	инструменты на	применяя различные
	различные	применяя	среднем уровне.	финансовые
	финансовые	различные		инструменты на
	инструменты.	финансовые		профессиональном
		инструменты на		уровне.
		минимальном		
		уровне.		
Компетенция: <b>УК-</b>	<b>11</b> Способен форм	ировать нетерпимое	отношение к проявлен	

Компетенция: **УК-11** Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Результаты обучения:	Не может	Не совсем	В целом правильно	Грамотно применяет
Индикаторы:	применять	корректно	применяет правовые	правовые нормы,
ИД-1 <sub>УК-11</sub> ИД-2 <sub>УК-11</sub>	правовые нормы,	применяет	нормы,	обеспечивающие
ИД-3 <sub>УК-11</sub>	обеспечивающие	правовые нормы,	обеспечивающие	борьбу с
	борьбу с	обеспечивающие	борьбу с	проявлениями
	проявлениями	борьбу с	проявлениями	экстремизма,
	экстремизма,	проявлениями	экстремизма,	терроризма, а также
	терроризма, а	экстремизма,	терроризма, а также	определяет сущность
	также определять	терроризма, а также	определяет сущность	коррупционного
	сущность	определяет	коррупционного	поведения и его
	коррупционного	сущность	поведения и его	взаимосвязи с
	поведения и его	коррупционного	взаимосвязи с	социальными,
	взаимосвязи с	поведения и его	социальными,	экономическими,
	социальными,	взаимосвязи с	экономическими,	политическими и
	экономическими,	социальными,	политическими и	иными условиями.
	политическими и	экономическими,	иными условиями.	Грамотно планирует,
	иными	политическими и	В целом правильно	организует и
	условиями.	иными условиями.	планирует,	проводит
	Не может	Не совсем	организует и	мероприятия,
	планировать,	корректно	проводит	направленные на
	организовывать и	планирует,	мероприятия,	предупреждения

проводить мероприятия, направленные на предупреждения проявлений экстремизма, терроризма, коррупционных рисков в профессионально й деятельности, исключая склонения к коррупционным правонарушения м. 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

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 обшественного 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

коррупции.

Результаты обучения: Ин $\partial$ икаторы: ИД-1<sub>ОПК-1</sub> ИД-2<sub>ОПК-1</sub>

Не использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессионально й деятельности. Не применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессионально й 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

	<u> </u>		<i>-</i> 0	1 0	
			требований	информационной	
			информационной	безопасности	
			безопасности, но с		
			незначительными		
И	(C. 2. C		замечаниями.		
компетенция: <b>ОП</b>			ны и методы исследова	інии естественных	
D		я задач профессионал		C	
Результаты обучения:		Справляется с	На достаточно	Свободно	
-	владеет навыками	•	хорошем уровне	справляется с	
$ИД-1_{O\Pi K-2} ИД-2_{O\Pi K-2}$	в области	практических задач в области	владеет навыками в	решением	
	применения		области применения	практических задач в	
	основных положений,	применения основных	основных положений, законов,	области применения основных	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	положений,	методов	положений, законов,	
	законов, методов исследований	· ·	исследований	методов	
	естественных	законов, методов исследований	естественных наук	исследований	
		естественных наук	при решении задач	естественных наук	
	наук при решении задач	при решении задач	профессиональной	при решении задач	
	профессионально	профессиональной	деятельности.	профессиональной	
	й деятельности.	деятельности.	Правильно	деятельности.	
	Имеет некоторые	Справляется с	применяет навыки	На высоком уровне	
	понятия	решением	практической работы	применяет навыки	
	самостоятельной	практических задач	в области	работы в области	
	работы со	в области	самостоятельной	самостоятельной	
	специальной	самостоятельной	работы со	работы со	
	литературой для	работы со	специальной	специальной	
	совершенствован	специальной	литературой для	литературой для	
	ия знаний в	литературой для	совершенствования	совершенствования	
	области	совершенствования	знаний в области	знаний в области	
	естественных	знаний в области	естественных наук	естественных наук	
	наук для решения	естественных наук	для решения задач	для решения задач	
	задач	для решения задач	профессиональной	профессиональной	
	профессионально	профессиональной	деятельности.	деятельности.	
	й деятельности.	деятельности.			
,			инженерных процессо		
		_	хнологического оборуд		
Результаты обучения:	Не способен	Частично способен	Способен	Способен	
Индикаторы:	использовать	использовать	использовать знания	использовать знания	
ИД-1 <sub>ОПК-3</sub>	знания	знания инженерных	инженерных	инженерных	
	инженерных	процессов при	процессов при	процессов при	
	процессов при	решении	решении	решении	
	решении	профессиональных	профессиональных	профессиональных	
	профессиональн	задач и	задач и эксплуатации	задач и эксплуатации	
	ых задач и	эксплуатации	современного	современного	
	эксплуатации	современного	технологического	технологического	
	современного	технологического	оборудования и	оборудования и	
	технологическог	оборудования и	приборов	приборов	
	о оборудования и	приборов			
Компотонна • ОП	приборов <b>К-4</b> Способен осущ	остопать точнопоми	IPCVIIP NNOUPCCEL MNOUP	eodemea nnodvenni	
Компетенция: <b>ОПК-4</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
Результаты обучения:	Не определяет	Слабо определяет	Определяет	В совершенстве	
Индикаторы:	основные	основные	основные	определяет основные	
ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> ИД-2 <sub>ОПК-4</sub>	современные	современные	современные	современные	
	направления в	направления в	направления в	направления в	
	области	области	области	области	
			<u> </u>		

контроля и управления технологическим и процессовим для обеспечения получения продуктов питания высокого качества. Не применяет сеновные методы и технологических процессов продуктим питания. Не применяет основные методы и технологических процессов продукции питания продукции питания продукции питания. Производства продукции питания продукции питания. Не контроля и движущих сил, под лействием которых и движущих сил, под действием производства продукции процессов продукции питания. Движущих сил, под действием которых обиндерых и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля продукции питания. Не контролярет продукции питания и контроля продукции питания. Не контролярет продукции питания и контроля продукции питания. Не контролярет продукции питания и контроля продукции питания и контролярет продукции питания. Не контролярет продукции питания и контролярет продукции питания и контролярет продукции питания и контролярет продукции питания продуксает продукции питания и контролярет продукции питания и продуксает пенанительные оппока.  Компетенция: ИК-1 Способенности, борьжа доком д						
управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания высокого качества. Не применяет основные методы и технологическим процессов производства продукции питания процессов производства продукции питания. Не использование и производств и движения продукств и производств и движения продукств производств и движения продукств производств и движения продукств производств и движения и производств и движения производств и движения и контроля и производств и движения и производств и движения и производств и требований ст		оптимизации,	оптимизации,	оптимизации,	оптимизации,	
технологическими и пропессами для обеспечения получения протировами для обеспечения получения продуктов продуктив продуктов продуктов продуктив питания.    Контроля продуктив питания продукция питания продуктив питания продуктив питания продуктив питания продуктив питания продукция питания пр		контроля и	контроля и	контроля и	контроля и	
и процессами для обеспечения получения получения продуктов питания высокого качества. Не применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания. Процессов производства продукции питания. Процессов производства продукции питания. Не вспользованием которых они протекают для организации и контроля производств продукции питания. Не контроля производств производств продукции питания. Не контроля производств продукции питания. Не контроля производств производст		управления	управления	управления	управления	
обеспечения получения получения получения получения продуктом продуктим питания. Не контроля продуктим питания иромативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. По допускает производство продуктим питания и требований стандартов, по допускает производство продуктим питания и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. По допускает производство продуктим питания и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. По допускает производство продуктим питания и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. По допускает производство продуктим питания и технических документов, по действующего законодательства и требований стандартов, по допускает производство производство производст		технологическим	технологическими	технологическими	технологическими	
получения продуктов питания высокого качества. Высокого качества. Не применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания.    Подочения: Процессов производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания в контроля производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания питания производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания контроля производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.    Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными и технических документов, служе, отменение производства продукции питания и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.    Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными и требований стандартов. Служей, отменение производства продукции питания и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Стандартов. Стандартов. Ображения производства описки. В светующего законодательства и требований стандартов. Ображения производства описки. В светующего законодательства и требований стандартов. Ображения производства описки. В светующего законодательства и требований стандартов. Ображения производства описки. В		и процессами для	процессами для	процессами для	процессами для	
продуктов питания высокого качества, интания высокого качества, интания высокого качества, интания высокого качества, интания качества, интания. Применяет основные методы и технические средства автоматизации техниологических процессов продукции питания. Продукции питания, продукции питания, интания интания,		обеспечения	обеспечения	обеспечения	обеспечения	
высокого качества, инеские качества, инеские средства визомативации технические средства витомативации технические средства витомативации технологических процессов производства продукции питания. Породукции питания. И процессов производства продукции питания и конпироматериальными действующего сновных процессов пищевых производств и движущих сил, под производств и производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания и контроля производства продукции питания и контроля производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания и контроля производства продукции питания. Не контроля производства продукции питания и контроля производства продукции питания. Не контроля действующего законодательства и требований технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов, но действующего законодательства и требов		получения	получения	получения продуктов	получения продуктов	
высокого качества. Не применяет основные методы и технические средства и технические средства автоматизации технологических процессов продукции питания. Подукции питания. Подраждетва продукции питания процессов продукции питания. Подраждетва продукции питания. Подраждетва продукции питания производства продукции питания производства продукции питания. Подраждетва продукции питания производства продукции питания. Подраждетва продукции питания производстви производства продукции питания. Подраждеть производства продукции питания. Подраждеть производства продукции питания. Производства продукции питания с производства продукции питания с производства продукции питания с производства продукции питания с производства производства производства производства производства производства производства производства произво		продуктов	продуктов питания	питания высокого	питания высокого	
Вачества. Не применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания. Продукции питания. Продукции питания. Продукции питания. Не использованием которых опи производств		питания	высокого качества.	качества, но	качества	
Не применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических производства производства производства производства производства производства продукции питания.  Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контроля информатировать производства продукции питания.  Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контроля информатировать производства продукции питания. Не использует теорию основных производств и произв		высокого	Слабо применяет	допускает	деятельности.	
основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания.    процессов производства продукции питания.   продукции питания.   продукции питания.   продукции питания.   процессов производства продукции питания.   процессов пищевых процессов пищевых процессов пищевых процессов пищевых процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания.   производства продукции питани		качества.	основные методы и	незначительные	В совершенстве	
втоматизации технологических процессов производства продукции питания.    Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контролических процессов производства продукции питания.   Не использует теорию основных процессов пицевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производств и про		Не применяет	технические	ошибки.	применяет основные	
результаты обучения:  ИДА-1011К. В ИДА-2011К. В Продукции производства продукции протваводств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции производства продукции производства производства производств и движущих сил, под действием которых они производства продукции питания.  Не контроля производства продукции производства продукции производства производства продукции производства производства производства производства производства продукции питания.  Не контроля производство продукции питания.  Не контроля производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом фелартивовать охарактеризовать охарактеризоват		основные методы	средства	Применяет основные	методы и	
результаты обучения:  ИДА-1011К. В ИДА-2011К. В Продукции производства продукции протваводств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции производства продукции производства производства производств и движущих сил, под действием которых они производства продукции питания.  Не контроля производства продукции производства продукции производства производства продукции производства производства производства производства производства продукции питания.  Не контроля производство продукции питания.  Не контроля производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом фелартивовать охарактеризовать охарактеризоват		и технические	автоматизации	методы и	технические средства	
автоматизации технологических процессов производства продукции питания. Процессов производства продукции питания. Не использует теорию основных процессов пицевых производств и производств поризводств и производств и производств и процессов пицевых производств и производст и производств и производств и производст и производст и производств и производ		средства	технологических	технические средства	_	
технологических производства продукции питания. Производства продукции питания. Не использует теорию основных производств и технических документов, норм действующего законодательства и тесбований стандартов.  Компетенция: ИК-1 Способен управлить материзовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		_	процессов	•	технологических	
процессов производства продукции питания.  Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контроля производства продукции питания.  Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контроля информация в производство производство производств и пр		технологических	-	технологических	процессов	
Производства продукции питания.   Производства продукции питания.   Производства продукции питания.   Производство производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производств и производств и производств и производств и протаводств и протавизации и контроля производств и производств и производств и производств и протаводств и протавизации и контроля производств и протаводств и протаводств и производств и протаводств и протавизации и контроля производств и протаводств и потаби и и технических документов, нота и и и технических документов, ота и и и технических документов, ота и и и технических д		процессов	продукции питания.	процессов	_	
Продукции питания.   Продукции питания но с незначительными замечаниями.		-	* • •	-	_	
Питания   Не с незначительными замечаниями.		_		•	1	
Результаты обучения: ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство профукции питания процессов пищевых процессов пищевых производств и прои		_ :		= -		
Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контиролировать производство поверхностное знания в производств и производств и протекают для организации и контроля производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания. Не контролирует производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ОПК-5 Способен организовать окарактеризовать обхарактеризовать охарактеризовать окарактеризовать				незначительными		
Результаты обучения: Инстиденских документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство поверхностное поверхностное знания в производств и производств и производств и протекают для организации и контроля производства продукции питания. Не контролировать норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен утравъять материальтаты обучения: Пкомпетения: Окарактеризовать окарактеризовать охарактеризовать осхарактеризовать осхарактеризовать осхарактеризовать осхарактеризовать осхарактеризовать осхарактеризовать осхарактеризовать осхарактеризовать остара продукции питания предомения: Идсточно может окарактеризовать осхарактеризовать охарактеризовать остарать производств производство продукции питания и производство производство продукции питания и производство производство производство продукции питания и производство производство продукции питания и производство производс						
Результаты обучения:	Компетениия: ОПК-	•5 Способен органи	зовывать и контролі		продукиии питания	
ИД-10 <sub>ПК-5</sub> ИД-2 <sub>ОПК-5</sub> процессов процессов процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых организации и контроля производства продукции питания. Не контролирует производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ИК-1 Способен управлятья мапериальными ресурсами и персоналом департманть и бучения: Истользовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		•	•	•		
ИД-1 опк.5 ИД-2 опк.5  Процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и протекают для организации и контроля производства продукции питания. Не контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ИК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департманси окарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		•		•		
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.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персизовать бизбагеризовать бизгеризовать использовать они протекают для действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания, но допускает производства продукции питания. Не контролирует поверхностное знания в контрол производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материазовать охарактеризовать	_	_	•	=	•	
производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания и предовать охарактеризовать охарактеризовать		-			•	
движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания продукции питания с производство продукции питания с поверхностное продукции птания и нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управъять материальными ресурсами и персоналом действуюзвать обучения: Индикаторы: Индикаторы: Индикаторы подрактеризовать охарактеризовать организации и контроля производства продукции питания, но допускает производство продукции питания. Не контролирует поверхностное продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управъять материальными ресурсами и персоналом департивовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать				•		
под действием которых они протекают для организации и протекают для организации и контроля производства продукции протекают для организации и контроля производства продукции питания. Не контролиует 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)  Компетенция: Пк-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)  Производства продукции питания незначительные опиобки. Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: Пк-1 Способен управлять материальными ресурссами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Надикаторы:  Они протекают для организации и контроля производства продукции питания, но допускает и производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Ослужб, отделов) предприятия питания и но допускает незначительные опиобки.  Компетенция: Пк-1 Способен управлять материальными ресурссами и протакают для организации и контроля производства продукции питания, но допускает и незначительные опиобки.		_	-	*	•	
которых они протекают для организации и протекают для организации и контроля организации и производства продукции производства продукции производства продукции питания. Не 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 департмания (служб, отделов) продувствующето охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать			•	•		
протекают для организации и контроля производства производства продукции питания, производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управалять материальными ресурсами и персоналом действуювать обхарактеризовать обхарактеризовать обхарактеризовать обхарактеризовать обхарактеризовать			•	-	•	
организации и контроля производства производства производства производства производства производства производства производства производства производство производство производство производство производство поверхностное производство поверхностное производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департизовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		-	•	•	•	
контроля производства продукции питания. Производства продукции питания. Не контролирует производство продукции питания с производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Пребований стандартов.  Контроля производства производства продукции питания. 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 департивных и технических от допускает незначительные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Частично может охарактеризовать обраемы денарновать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		-	•	_	-	
производства продукции питания. Не контролирует производство продукции питания в контроле продукции питания в контролирует производство производство производство производство производство производство производство производс		-	•	•	•	
Продукции питания. Не контролирует производство продукции питания с производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Компетенция: ПК-1 Способен управлять материзовать Индикаторы:  Питания: Продукции питания: Демонстрирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Стандартов. Опшобки.  Контролирует производство производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Стандартов. Опшобки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания:  Индикаторы: Не может охарактеризовать обхарактеризовать					•	
Питания. Не контролирует производство производство продукции питания с продукции питания в контроле производства производства производства производства производства производства производства производства производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Технических нербований стандартов незначительные ошибки. Технических нербований стандартов. Технических нербований предукции питания с использованием нероизуванием нермических нербованием нербованием нермических нербованием нербовани		-	•	*		
Не контролирует производство продукции питания с продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Незначительные опшобки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания 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  Не может охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать			-		•	
производство продукции питания с производство продукции питания с производства 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 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 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 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 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 с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Технических документов, норм действующего законодательства и технических документов, норм действующего законодательст						
продукции питания с производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департмения (служб, отделов) предприятия питания нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департментов (служб, отделов) предприятия питания  Не может охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать					•	
Питания с использованием нормативных и технических нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Использовать обхарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		_	•	•	* *	
использованием нормативных и нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. И требований стандартов. И техницельные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: И нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. И требований допускает незначительные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Не может частично может охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать			-	* *		
Нормативных и технических нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать			•		-	
технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материзовать обучения: Индикаторы:  Технических действующего законодательства и требований стандартов. Не может Индикаторы:  Технических действующего законодательства и требований стандартов. Остандартов, но незначительные ошибки. Не может охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать				•		
документов, норм документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Незначительные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департмаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		_				
норм действующего законодательства и требований стандартов.  законодательства и требований стандартов, но действующего законодательства и требований стандартов, но допускает незначительные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: Не может Индикаторы: охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать			-	-	•	
действующего законодательства и требований стандартов. аконодательства и требований стандартов, но требований допускает незначительные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: Не может Индикаторы: охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать				*		
законодательства и требований требований допускает незначительные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: Не может Индикаторы: охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		_			_	
и требований стандартов. Требований допускает незначительные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: Не может Частично может Может Безошибочно может Индикаторы: охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		•	•	_	стандартов.	
стандартов. стандартов. незначительные ошибки.  Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: Не может Частично может Может Безошибочно может индикаторы: охарактеризовать охарактеризовать				-		
Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: Не может Индикаторы: охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать		_	•	·		
Компетенция: <b>ПК-1</b> Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Результаты обучения: Не может Частично может Может Безошибочно может Индикаторы: охарактеризовать охарактеризовать		стандартов.	стандартов.			
(служб, отделов) предприятия питания           Результаты обучения:         Не может         Частично может         Может         Безошибочно может           Индикаторы:         охарактеризовать         охарактеризовать         охарактеризовать	L'agrance - TIL	1 Cnaa-6	gan			
Результаты обучения:         Не может         Частично может         Может         Безошибочно может           Индикаторы:         охарактеризовать         охарактеризовать         охарактеризовать         охарактеризовать						
Индикаторы: охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать охарактеризовать	D	' '			Γ	
$\nu_{1}$ Д-1 $_{\Pi K-1}$ $\nu_{1}$ Д-2 $_{\Pi K-1}$   осооенности, осооенности, формы, осооенности, формы,	-					
	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ИД-2 <sub>ПК-1</sub>	осооенности,	осооенности,	осооенности, формы,	осооенности, формы,	

ип 2	1	1		
ИД-3 <sub>ПК-1</sub>	формы, средства,	формы, средства,	средства, методы и	средства, методы и
	методы и обслуживания	методы и обслуживания	обслуживания потребителей, но	обслуживания потребителей.
	потребителей. Не	потребителей.	допускает	Осознает вопросы
	осознает вопросы	Осознает вопросы	незначительные	руководства
	руководства	руководства	ошибки. Осознает	процедурой
	процедурой	процедурой	вопросы руководства	эффективной
	эффективной	эффективной	процедурой	закупки, приемки,
	закупки,	закупки, приемки,	эффективной	хранения и отпуска
	приемки,	хранения и отпуска	закупки, приемки,	продуктов,
	хранения и	продуктов,	хранения и отпуска	требуемых
	отпуска	требуемых	продуктов,	ресторану.
	продуктов,	ресторану на	требуемых	Учитывает в полном
	требуемых	слабом уровне.	ресторану, но	объеме современные
	ресторану.	Учитывает на	допускает ошибки.	направления
	Не учитывает	удовлетворительно	Учитывает частично	развития
	современные	м уровне	современные	предприятий
	направления	современные	направления	питания, способы и
	развития	направления	развития	формы
	предприятий	развития	предприятий	обслуживания.
	питания, способы	предприятий	питания, способы и	Осознает требования
	и формы	питания, способы и	формы	предъявляемые к
	обслуживания.	формы	обслуживания.	выбору
	Не осознает	обслуживания. Не в	-	квалицированного
	требования,	полном объеме	предъявляемые к	персонала ресторана
	предъявляемые к	осознает	выбору	
	выбору	требования,	квалицированного	
	квалицированног	предъявляемые к выбору	персонала ресторана,	
	о персонала	квалицированного	но допускает незначительные	
	ресторана.	персонала	ошибки.	
		ресторана.	ошиоки.	
Компетениия: ПК-2	Способен эффекти		ть с потребителями і	 і заинтересованными
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	TT	сторонами	T	
Результаты обучения:	Не осознает	Осознает	Осознает	Осознает в полном
Индикаторы:	необходимость	необходимость	необходимость	объеме
ИД- $1_{\Pi K-2}$ ИД- $2_{\Pi K-2}$	профессионально	профессионального	профессионального	необходимость
	го	взаимодействия с	взаимодействия с	профессионального
	взаимодействия с	потребителями и	потребителями и	взаимодействия с
	потребителями и	персоналом, в том	персоналом, в том	потребителями и
	персоналом, в	числе на	числе на английском	персоналом, в том
	том числе на	английском языке,	языке, с целью	числе на английском
	английском	с целью повышения	повышения	языке, с целью
	языке, с целью	конкурентоспособн	• 1	повышения
	повышения	ости предприятия,	сти предприятия, но	конкурентоспособно
	конкурентоспосо	но допускает	допускает	сти предприятия.
	бности	грубые ошибки.	незначительные	
17	предприятия.		ошибки.	1 1
	-		ь и проводить оценку э	
	•	\	глов) предприятия пит Использует	
Результаты обучения:	Не использует	Демонстрирует	Использует	В совершенстве
Индикаторы: ИД-1 <sub>ПК-3</sub>	законодательство РФ, в том числе	поверхностное	законодательство РФ, в том числе	использует
<b>г</b> 1Д-1∏К-3	трудовое, для	знания в	гФ, в том числе трудовое, для	законодательство РФ, в том числе
	трудовое, для координации,	использовании законодательства	грудовое, для координации,	трудовое, для
	координации, контроля и	РФ, в том числе	координации, контроля и	координации,
	проведения	трудовое, для	проведения оценки	координации, контроля и
	проведения	трудовос, для	проведения оцепки	контроли и

	оценки	координации,	эффективности	проведения оценки
	эффективности	контроля и	деятельности	эффективности
	деятельности	проведения оценки	департаментов	деятельности
	департаментов	эффективности	(служб, отделов)	департаментов
	(служб, отделов)	деятельности	предприятия	(служб, отделов)
	предприятия	департаментов	питания, но	предприятия питания
	питания	(служб, отделов)	допускает	
		предприятия	незначительные	
		питания	ошибки	
Компетенция: П	К-4 Способен опре	делять и анализирова	ть свойства сырья, по	олуфабрикатов и
-	_	-	технологического прог	
-	_		адежность процессов	
Результаты обучения:	Не может	Ограничено может	Может определять	Может определять
Индикаторы:	определять	определять	основные	основные
ИД- $1_{\Pi K-4}$ ИД- $2_{\Pi K-4}$ ИД-	основные	основные	направления	направления
3 <sub>IIK-4</sub>	направления	направления	развития при	развития при
51IK-4	развития при	развития при	производстве	производстве
	производстве	производстве	пищевых продуктов	пищевых продуктов
	производстве	пищевых продуктов	для обеспечения	для обеспечения
	продуктов для	пищевых продуктов для обеспечения		получения
	продуктов для обеспечения		получения безопасной	безопасной
		получения безопасной		
	получения		продукции высокого	продукции высокого
	безопасной	продукции	качества, но	качества.
	продукции	высокого качества.	допускает	Может применять
	высокого	Ограничено может	незначительные	необходимую
	качества.	применять	ошибки.	нормативную и
	Не может	необходимую	Может применять	техническую
	применять	нормативную и	необходимую	документацию для
	необходимую	техническую	нормативную и	контроля свойств
	нормативную и	документацию для	техническую	пищевой продукции.
	техническую	контроля свойств	документацию для	Применяет методы и
	документацию	пищевой	контроля свойств	средства измерений
	для контроля	продукции.	пищевой продукции,	при изучении
	свойств пищевой	Ограничено	но допускает	показателей качества
	продукции.	применяет методы	незначительные	в ходе исследований
	Не применяет	и средства	ошибки.	свойств сырья,
	методы и	измерений при	Применяет методы и	полуфабрикатов,
	средства	изучении	средства измерений	продукции.
	измерений при	показателей	при изучении	Демонстрирует
	изучении	качества в ходе	показателей качества	знания об основных
	показателей	исследований	в ходе исследований	пищевых веществах
	качества в ходе	свойств сырья,	свойств сырья,	продуктов питания,
	исследований	полуфабрикатов,	полуфабрикатов,	их изменениях при
	свойств сырья,	продукции.	продукции, но	технологической
	полуфабрикатов,	продукции. Ограничено	допускает	обработке.
	продукции.	демонстрирует	незначительные	Разбирается в
	продукции. Не	знания об основных	незначительные ошибки.	технологических
	демонстрирует знания об	пищевых веществах	Демонстрирует знания об основных	аспектах
		продуктов питания,		производства
	основных	их изменениях при	пищевых веществах	продукции
	пищевых	технологической	продуктов питания,	общественного
	веществах	обработке.	их изменениях при	питания.
	продуктов	Ограничено	технологической	
	питания, их	разбирается в	обработке, но	
	изменениях при	технологических	допускает	
	технологической	аспектах	незначительные	
	обработке.	производства	ошибки.	

	Не разбирается в	продукции	Разбирается в	
	технологических	общественного	технологических	
	аспектах	питания.	аспектах	
	производства		производства	
	продукции		продукции	
	общественного		общественного	
	питания.		питания, но	
			допускает	
			незначительные	
			ошибки.	
Компетенция: ПК-5	Способен применяп	пь специализированны	ые и профессиональные	е знания, в том числе
			уктов питания, опреде	
развития технологи	и пищевых произво	ддств, повышения кач	ества и безопасности	готовой продукции
Результаты обучения	Не владеет	Ограничено	Владеет актуальной	Владеет актуальной
по дисциплине	актуальной	владеет актуальной	информацией в	информацией в
(модулю):	информацией в	информацией в	области	области
Индикаторы:	области	области	использования	использования
ИД- $1_{\Pi K-5}$ ИД- $2_{\Pi K-5}$ ИД-	использования	использования	технологического	технологического
$3_{\Pi  ext{K-5}}$	технологическог	технологического	оборудования при	оборудования при
	о оборудования	оборудования при	обработке сырья,	обработке сырья,
	при обработке	обработке сырья,	выпуска	выпуска
	сырья, выпуска	выпуска	полуфабрикатов и	полуфабрикатов и
	полуфабрикатов	полуфабрикатов и	производства	производства
	и производства	производства	продуктов питания	продуктов питания
	продуктов	продуктов питания	высокого качества,	высокого качества.
	питания	высокого качества.	но допускает	Организует
	высокого	Ограничено	незначительные	технологический
	качества.	организует	ошибки.	процесс
	Не организует	технологический	Организует	производства
	технологический	процесс	технологический	продуктов питания с
	процесс	производства	процесс	применением
	производства	продуктов питания	производства	современного
	продуктов	с применением	продуктов питания с	технологического
	питания с	современного	применением	оборудования,
	применением	технологического	современного	традиционных и
	современного	оборудования,	технологического	новых видов сырья.
	технологическог	традиционных и	оборудования,	Демонстрирует
	о оборудования,	новых видов сырья.	традиционных и	способность
	традиционных и	Ограничено	новых видов сырья,	эксплуатации
	новых видов	демонстрирует	но допускает	современного
	сырья.	способность	незначительные	технологического
	Не	эксплуатации	ошибки.	оборудования с
	демонстрирует	современного	Демонстрирует	целью улучшения
	способность	технологического	способность	технологии пищевых
	эксплуатации	оборудования с	эксплуатации	производств с учетом
	современного	целью улучшения	современного	инновационных
	технологическог	технологии	технологического	направлений в

пищевых

производств с

учетом

инновационных направлений в

индустрии питания.

оборудования с

целью улучшения

технологии пищевых

производств с учетом

инновационных

направлений в

индустрии питания,

но допускает

незначительные

ошибки.

индустрии питания.

о оборудования с

целью

улучшения

технологии

пищевых производств с

учетом

инновационных

направлений в

индустрии

	питания.			
			счеты, обосновывать	
технологические к	сомпоновки, подбор	оборудования для пр	оизводственных техно	ологических линий,
основных и вспомог	ательных помещен	ий, в том числе с исп	ользованием информац	ционных технологий
Результаты обучения	Не может	Ограниченно может	Использует	Использует
по дисциплине	использовать	использовать	различные	различные
(модулю):	различные	различные	информационные	информационные
Индикаторы:	информационные	информационные	ресурсы для	ресурсы для
ИД- $1_{\Pi  ext{K-}6}$	ресурсы для	ресурсы для	обоснования выбора	обоснования выбор
	обоснования	обоснования	технологического	технологического
	выбора	выбора	оборудования	оборудования
	технологическог	технологического	основных и	основных и
	о оборудования	оборудования	вспомогательных	вспомогательных
	основных и	основных и	помещений	помещений
	вспомогательных	вспомогательных	предприятия	предприятия
	помещений	помещений	питания, но	питания.
	предприятия	предприятия	допускает	
	питания.	питания.	незначительные	
			ошибки.	
Компетенция: <b>ПК-7</b>	Способен проводил	пь лабораторные исс	ледования безопасност	пи и качества сырья.
1 COMMENTE MENTE LIEU /				
-	-			-
полуфабрикап	пов и готовой прод	укции общественного	питания массового из	зготовления и
полуфабрикап специализированных п	пов и готовой прод пищевых продукто	укции общественного в в соответствии с р	о питания массового из егламентами, стандар	зготовления и этными методиками
полуфабрикап специализированных п	пов и готовой прод пищевых продукто	укции общественного в в соответствии с р	питания массового из	зготовления и этными методикамі
полуфабрикап специализированных г требованиями норм	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо	укции общественного в в соответствии с р ой документации, тр безопасности	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр	зготовления и отными методиками гуда и экологической
полуфабрикат специализированных п требованиями норм Результаты обучения	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает	укции общественного з в соответствии с р ой документации, тр безопасности Недостаточно	о питания массового из егламентами, стандар	зготовления и отными методиками гуда и экологической
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в	укции общественного в в соответствии с рой документации, тр безопасности  Недостаточно осознает методики	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с	вготовления и отными методиками уда и экологической Осознает методики соответствии с
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю):	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности Недостаточно осознает методики в соответствии с	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами,	вготовления и отными методиками уда и экологической Осознает методики с регламентами,
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами,	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами,	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями	вготовления и отными методиками уда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю):	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-	вготовления и отными методиками уда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативно-
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической	вготовления и отными методиками уда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации,	вготовления и отными методиками уда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации,
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм езультаты обучения по дисциплине (модулю):  Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации,	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации,	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует	вготовления и отными методиками уда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм езультаты обучения по дисциплине (модулю):  Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-технической Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные	вготовления и отными методиками уда и экологической соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и	вготовления и отными методиками уда и экологической Соознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но	отными методиками уда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты.
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты.	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты.	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки.	вготовления и отными методиками уда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-технической Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Слабо	укции общественного в в соответствии с рой документации, требознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует	вготовления и отными методиками уда и экологической Соознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-технической Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Слабо анализирует	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты	отными методиками пуда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-технической Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Слабо анализирует результаты	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты проведенных	отными методиками пуда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов,
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Слабо анализирует результаты проведенных	укции общественного в в соответствии с рой документации, требезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты проведенных	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты проведенных экспериментов,	отными методиками пуда и экологической Осознает методики соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-технической Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Слабо анализирует результаты проведенных экспериментов,	укции общественного в в соответствии с рой документации, требознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты проведенных экспериментов,	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает опибки. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и	отными методиками пуда и экологической ответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы средства обработки
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-технической Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Слабо анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает	укции общественного в в соответствии с рой документации, требознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки	отными методиками уда и экологической соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы средства обработк экспериментальну
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-технической Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Слабо анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и	укции общественного в в соответствии с рой документации, трезопасности  Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных	отными методиками пуда и экологической соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы средства обработк экспериментальну данных проведенных данных проведенных распериментальну данных проведенных преденных преденных преденных преденных преденных преденных преденных преденных преденных
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо 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	укции общественного в в соответствии с рой документации, требого тост ветодики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных	отными методиками пуда и экологической ответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы средства обработки экспериментальнях экспериментальнях обработки экспериментальнях обработки экспериментальнях обработки экспериментальнях обработки экспериментальнях обработки об
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо 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	укции общественного в в соответствии с рой документации, требознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных данных проведенных исследований, но	отными методиками пуда и экологической соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы средства обработки данных проведенных данных проведенных окспериментальнх данных проведенных проведенных данных проведенных проведения пределаментальных проведения пределаментальных проведения пределаментальных проведения пределаментальных проведения пределаментальных пределаментальных проведения пределаментальных пределам
полуфабрикай пециализированных и требованиями норм Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы:	пов и готовой прод пищевых продуктов ативно-техническо 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	укции общественного в в соответствии с рой документации, требого тост ветодики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Недостаточно анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки	о питания массового из егламентами, стандар ебованиями охраны тр Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных	отными методиками пуда и экологической соответствии с регламентами, требованиями нормативнотехнической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты. Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы средства обработки данных проведенных данных проведенных окспериментальнх данных проведенных проведенных данных проведенных проведения пределаментальных проведения пределаментальных проведения пределаментальных проведения пределаментальных проведения пределаментальных пределаментальных проведения пределаментальных пределам

	ых данных	проведенных		
	проведенных	исследований.		
	исследований.			
Компетенция: <b>ПК-</b>	8 Способен органи	зовать контроль за с	беспечением качества	продукции и услуг
Результаты обучения	Слабо	Недостаточно	Анализирует	Анализирует
по дисциплине	анализирует	анализирует	исследования	исследования
(модулю):	исследования	исследования	полуфабрикатов и	полуфабрикатов
Индикаторы:	полуфабрикатов	полуфабрикатов и	готовой продукции	готовой продукці

ИД-1 <sub>ПК-8</sub>	и готовой	готовой продукции	при оценке качества,	при оценке качества.
	продукции при	при оценке	но допускает	
	оценке качества.	качества.	ошибки.	
•			ровать специализирова	
обеспечение, мет	•	•	го интеллекта и маши	инного обучения в
	_ ^ ^	bессиональной деяте <i>л</i>		T
Результаты обучения	He	Демонстрирует	Ориентируется в	Демонстрирует
по дисциплине	ориентируется в	поверхностное	современных	полное и глубокое
(модулю):	современных	знания в	тенденциях развития	знание в
Индикаторы:	тенденциях	современных	цифровых	современных
$ИД-1_{\Pi K-9}$ $ИД-2_{\Pi K-9}$ $ИД-$	развития	тенденциях	технологий,	тенденциях развития
3 <sub>ПК-9</sub> ИД-4 <sub>ПК-9</sub>	цифровых	развития цифровых	выбирает технологии	
	технологий, не	технологий,	или программные	технологий,
	выбирает	выбирает	средства для	выбирает технологии
	технологии или	технологии или	решения	или программные
	программные	программные	поставленных задач,	средства для
	средства для	средства для	но допускает	решения
	решения поставленных	решения поставленных	незначительные ошибки.	поставленных задач. Демонстрирует
		задач.	ошиоки. Демонстрирует	полное и глубокое
	задач. Не применяет	Демонстрирует	знание	знание
	при решении	поверхностное	специализированног	специализированног
	задач	знание	о программного	о программного
	профессионально		обеспечения и	обеспечения и
	й деятельности	го программного	методов	методов
	специализирован	обеспечения и	искусственного	искусственного
	ное программное	методов	интеллекта для	интеллекта при
	обеспечение и	искусственного	решения задач	решении задач
	методы	интеллекта для	профессиональной	профессиональной
	искусственного	решения задач	деятельности, но	деятельности.
	интеллекта.	профессиональной	допускает	Демонстрирует
	Не способен	деятельности.	незначительные	полное и глубокое
	обосновать	Демонстрирует	ошибки.	знание в применении
	применение того	поверхностное	Ориентируется в	того или иного
	или иного	знания алгоритмов	применении того или	
	алгоритма	машинного	иного алгоритма	машинного обучения
	машинного	обучения и их	машинного обучения	
	обучения для	применение для	для решения	конкретной задачи.
	решения	решения	конкретной задачи,	Демонстрирует
	конкретной	конкретной задачи.	но допускает	полное и глубокое
	задачи	Демонстрирует	незначительные	знание в методах
	поставленных	поверхностное	ошибки.	разработки
	задач.	знание в разработке	Демонстрирует	оригинальных
	Не разрабатывает	оригинальных	знание в методах	моделей и
	оригинальные	моделей и	разработки	алгоритмов
	модели и	алгоритмов	оригинальных	искусственного
	алгоритмы	искусственного	моделей и	интеллекта и
	искусственного	интеллекта и	алгоритмов	машинного обучения
	интеллекта и	машинного	искусственного	в профессиональной
	машинного	обучения в	интеллекта и	деятельности.
	обучения в	профессиональной	машинного обучения	
	профессионально	деятельности.	в профессиональной	
	й деятельности.		деятельности, но	
			допускает	
			незначительные	
			ошибки.	

#### 3.2 Критерии оценивания компетенций на государственном экзамене

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

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, <u>еслииз трех оценок получено две оценки</u> «хорошо», третья — не ниже «удовлетворительно».

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, <u>если из трех оценок получено</u> две оценки «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, <u>если студент не отвечает на</u> 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, <u>если он демонстрирует достаточные</u> 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, <u>если он излагает содержание</u> дипломной работы, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении содержания ВКР.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, <u>если он не знает</u> 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 аппаратурное обеспечение в производственных помещениях предприятий общественного питания.
  - 29. Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведение.
- 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 рубленной 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.
- 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 гидратация 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.
- 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	Примерная тематика
деятельности	
Организационно-	Оптимизация работы ресторана европейской кухни
управленческое;	Оптимизация работы ресторана французской кухни
технологическое;	Оптимизация работы ресторана итальянской кухни
проектное; научно-	Оптимизация работы ресторана панамериканской кухни
исследовательское	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 блюд технологии сладких 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 ресторанного 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,	УК-1,	УК-4,	ПК-9,		
осуществляет ее анализ и диагностику на основе					
системного подхода.	ИД-2 <sub>УК-1</sub>	ИД- $2_{ m YK-4}$			
Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию	ИД-3 <sub>УК-1</sub>	ИД-3 <sub>УК-4</sub>	ИД-3 <sub>ПК-9</sub>		
информации для определения.			ИД-4 <sub>ПК-9</sub>		
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 Интернета электронно-справочную файлы И 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 иностранного государственный язык и обратно. С уверенностью выбирает оптимальные речевые средства и применяет эффективные коммуникативные иностранном языке технологии на социально-культурного, академического профессионального общения. Демонстрирует полное и глубокое знание в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. Демонстрирует полное глубокое знание специализированного программного обеспечения 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): <u>таблицы, графики, схемы, диаграммы,</u> рисунки

Раздел 2. Технологический раздел

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)					(ы)	
Способен понимать и использовать	УК-	УК-	УК-	ОПК-	ОПК-	ПК-	ПК-
основные принципы и методы управления	3,	5,	6,	3,	5,	6,	7,
человеческими ресурсами для организации	ИД-	ИД-	ИД-	ИД-	ИД-	ИД-	ИД-
групповой работы, применять методы	$1_{y_{K-3}}$	$1_{ m YK-5}$	$1_{ m YK-6}$	1 <sub>ОПК-3</sub>	$1_{\mathrm{O\Pi K-5}}$	$1_{\Pi \text{K-7}}$	$1_{\Pi \text{K-7}}$
оценки эффективности командной работы,	ИД-	ИД-	ИД-		ИД-		ИД-
проектировать межличностные и	$2_{y_{K-3}}$	$2_{ m yK-5}$	$2_{\rm YK-6}$		20ПК-5		$2_{\Pi \text{K-7}}$
групповые коммуникации, определять и	ИД-	ИД-	ИД-				
корректировать командные роли в	$3_{y_{K-3}}$	$3_{\rm YK-5}$	$3_{ m YK-6}$				
профессиональной деятельности.		ИД-					
Способен выбирать способы		$4_{ m YK-5}$					
конструктивного взаимодействия с людьми		ИД-					
с учетом их социокультурных		$5_{ m YK-5}$					
особенностей в целях успешного		ИД-					
выполнения профессиональных задач и		$6_{\rm YK-5}$					
усиления социальной интеграции.		ИД-					
Способен демонстрировать уважительное		$7_{\rm YK-5}$					
отношение к историческому наследию и							
социокультурным традициям различных							
социальных групп, опирающееся на знание							
этапов исторического развития России							
(включая основные события, основных							

U\		
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		
	1	
культурным традициям. Способен находить и использовать		
_		
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	4	
производства продукции питания.		
В совершенстве контролирует	1	
производство продукции питания с		
использованием нормативных и	4	
технических документов, норм	4	
действующего законодательства и	4	
требований стандартов.		
Критически оценивает эффективность		
использования ресурсов при решении	4	
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	ОПК	ОПК-	ПК-	УК-7,	УК-8,	УК-9,	ПК-	УК-	УК-
современные средства сбора, передачи	-1,	4,	8,	ИД-	ИД-	ИД-	3,	10,	11,
и обработки информации для	ИД-	ИД-	ИД-	$1_{y_{K-7}}$	$1_{ m YK-8}$	$1_{y_{K-9}}$	ИД-	ИД-	ИД-
моделирования, проектирования,	$1_{\text{ОПК-1}}$	$1_{\text{ОПК-4}}$	$1_{\Pi K-8}$	ИД-	ИД-	ИД-	$1_{\Pi \text{K-3}}$	$1_{ m yK-10}$	$1_{y_{K-11}}$
разработки и оформления проектной,	ИД-	ИД-		$2_{y_{K-7}}$	$2_{y_{K-8}}$	$2_{y_{K-9}}$		ИД-	ИД-
конструкторской и технической	20ПК-1	20ПК-4		ИД-	ИД-			$2_{y_{K-10}}$	$2_{y_{K-11}}$
документации в профессиональной				$3_{\text{yK-7}}$	$3_{ m YK-8}$			ИД-	ИД-
деятельности.								$3_{y_{K-10}}$	$3_{y_{K-11}}$
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.									

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.			
_			
_			
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			
	<del></del> _	 	

1	 1				
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.					
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					

OF THE PROPERTY OF THE PROPERT			
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): <u>таблицы, графики, диаграммы, схемы и</u> другие графические материалы

### Дипломная работа:

Раздел 1. Литературный обзор

r usger r. emreparypnam ocsep						
Формулировка задания		Контролируемые компетенции, индикатор(ы)				
			ипд	цикатор	ы)	
Способен выделять проблемную сит	гуацию,	УК-1,	УК-4,	УК-6,	ОПК-	ПК-
осуществляет ее анализ и диагностику на	основе	ИД-	ИД-	ИД-	4,	9,
системного подхода.		$1_{ m yK-1}$	$1_{ m YK-4}$	$1_{ m YK-6}$	ИД-	ИД-
Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию		ИД-	ИД-	ИД-	$1_{\mathrm{O\Pi K-4}}$	$1_{\Pi \text{K-9}}$

1				тап	тап
информации для определения.	2 <sub>УК-1</sub>	2 <sub>УК-4</sub>	2 <sub>УК-6</sub>	ИД-	ИД-
Способен оценивать эффективность применяемых	ИД-	ИД-	ИД-	2 <sub>ОПК-4</sub>	$2_{\Pi K-9}$
коммуникативных технологий в профессиональном	$3_{y_{K-1}}$	$3_{ m yK-4}$	$3_{y_{K-6}}$		ИД-
взаимодействии на государственном (-ых) и					3 <sub>ПК-9</sub>
иностранном (-ых) языках, производить выбор					ИД-
оптимальных.					$4_{\Pi \text{K-9}}$
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			1		

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)					ы)	
Способен выбирать способы						ПК-	
конструктивного взаимодействия с людьми	5,	1,	3,	5,	ИД-	7,	8,
с учетом их социокультурных	И́Д-	ИД-	ИД-	ИД-	$1_{\Pi \text{K-7}}$	ИД-	ИД́-
особенностей в целях успешного	$1_{ m YK-5}$	$1_{\mathrm{O\Pi K-1}}$	1 <sub>ОПК-3</sub>	1 <sub>ОПК-5</sub>	THC /	$1_{\Pi \text{K-7}}$	$1_{\Pi \text{K-8}}$
выполнения профессиональных задач и	ИД-	ИД-	Oint 3	ИД-		ИД-	THC 0
усиления социальной интеграции.	$2_{\text{yK-5}}$	2 <sub>OΠK-1</sub>		2 <sub>ОПК-5</sub>		$2_{\Pi \text{K-7}}$	
Способен демонстрировать уважительное	ИД-	OTHE I		O'IIC 5		1110 /	
отношение к историческому наследию и	$3_{\mathrm{YK-5}}$						
социокультурным традициям различных	ИД-						
социальных групп, опирающееся на знание	$4_{\mathrm{YK-5}}$						
этапов исторического развития России	ИД-						
(включая основные события, основных	$5_{\mathrm{YK-5}}$						
исторических деятелей) в контексте	ИД-						
мировой истории и ряда культурных	$6_{\mathrm{YK-5}}$						
традиций мира (в зависимости от среды и	ИД-						
задач образования), включая мировые	$7_{ m YK-5}$						
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							

мира.	
Способен сознательно выбирать	
ценностные ориентиры и гражданскую	
позицию; аргументировано обсуждать и	
решать проблемы мировоззренческого,	
общественного и личностного 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.	
L	

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

Раздел 3. Безопасность и экологичность работы

Формулировка задания	Контролируемые компетенции		
¥ ормулировки зидиния	индикатор(ы)		
Определяет место физической культуры в общекультурной		УК-8,	УК-9,
системе социума. Проявляет творческие способности в	у <b>к-7,</b> ИД-1 <sub>УК-7</sub>	УД-1 <sub>УК-8</sub>	
организации физкультурно-спортивной деятельности.	ИД-1 <sub>УК-7</sub> ИД-2 <sub>УК-7</sub>	ИД-1 <sub>УК-8</sub> ИД-2 <sub>УК-8</sub>	ИД-1 <sub>УК-9</sub> ИД-2 <sub>УК-9</sub>
			<b>ИД-</b> 2УК-9
Использует на практике оздоровительный эффект физических	ИД-3 <sub>УК-7</sub>	ИД-3 <sub>УК-8</sub>	
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.			
1 4			
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.			
<u> </u>			

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.	

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

Раздел 4. Экономический раздел

Формулировка задания	Контролируемые компетенции,			енции,
	индикатор(ы)			
Способен понимать и использовать основные принципы и	УК-3,	УК-	УК-11,	ПК-3,
методы управления человеческими ресурсами для	ИД-	10,	ИД-	ИД-
организации групповой работы, применять методы оценки	$1_{ m YK-3}$	ИД-	$1_{y_{K-11}}$	$1_{\Pi \text{K-3}}$
эффективности командной работы, проектировать	ИД-	$1_{y_{K-10}}$	ИД-	
межличностные и групповые коммуникации, определять и	$2_{y_{K-3}}$	ИД-	$2_{y_{K-11}}$	
корректировать командные роли в профессиональной	ИД-	$2_{yK-10}$	ИД-	
деятельности.	$3_{\rm YK-3}$	ИД-	$3_{y_{K-11}}$	
Способен использовать основные принципы		$3_{ m YK-10}$		
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.				

- 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.