

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:47:38

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

УТВЕРЖДАЮ

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и</u> <u>организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация</u> <u>предприятий питания туристско-</u> <u>рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>	<u>5</u>

СОГЛАСОВАНО:

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

РАЗРАБОТАНО:

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

Пятигорск, 2024 г.

Предисловие

1. Назначение фонда оценочных средств заключается в оценивании успеваемости бакалавров по результатам освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания со стороны Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).
2. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации составлен в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО «СКФУ» протокол № _ от «_» _____ 20__ г.
3. Разработчики: Холодова Е.Н., зав. кафедрой ТППТ;
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры ТППТ
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения. Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
5. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
Председатель: Холодова Е.Н., зав. кафедрой ТППТ
Щедрина Т.В., доцент кафедры ТППТ
Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации соответствует рабочей программе для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и может быть использован в ходе государственной итоговой аттестации.
6. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

№ п/п	Содержание компетенции	Шифр
Универсальные компетенции		
1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1
2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2
3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3
4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4
5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5
6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6
Общепрофессиональные компетенции		
7	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1
8	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2
9	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3
10	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4
11	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5
Профессиональные компетенции		
	<i>Организационно-управленческий тип задач профессиональной деятельности:</i>	
12	Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	ПК-1
13	Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	ПК-2
	<i>Технологический тип задач профессиональной деятельности:</i>	
14	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3
	<i>Проектный тип задач профессиональной деятельности:</i>	
15	Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ПК-4
	<i>Научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности:</i>	
16	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5

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

№ п/п	Модуль, раздел (в соответствии с Программой ГИА)	Контролируемые компетенции (или их части)	ФОС	
			Вид оценочного средства	Количество вариантов заданий
1	Государственный экзамен			
	1.1. Дисциплина: Управление проектами в профессиональной сфере	УК-2, ОПК-3	Вопросы к экзамену	15
	1.2. Дисциплина: Проектирование траектории профессионального роста и личностного развития	УК-6	Вопросы к экзамену	15
	1.3. Дисциплина: Оптимизация технологических процессов в общественном питании	ПК-1, ПК-3	Вопросы к экзамену	15
	1.4. Дисциплина: Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания	ПК-2, ПК-4	Вопросы к экзамену	15
	1.5. Дисциплина: Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания	ПК-1, ПК-4	Вопросы к экзамену	15
	1.6. Дисциплина: Индустриальные технологии и инновации в общественном питании	ПК-3, ПК-5	Вопросы к экзамену	15
2.	Выпускная квалификационная работа			
	Разделы: (теоретическое обоснование работы; основная (экспериментальная) часть)	УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Индивидуальные задания	11

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

3.1 Описание показателей

Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</i>				
Результаты обучения по дисциплине	Не выявляет проблему в профессиональной	Ограниченно выявляет проблему в	Выявляет проблему в профессионально	Выявляет проблему в профессиональн

<p>(модулю): Индикаторы: ИД-1_{УК-1} ИД-2_{УК-1} ИД-3_{УК-1}</p>	<p>сфере на основе анализа и системного подхода. Не применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации. Не демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональной сфере на основе анализа и системного подхода. Ограниченно применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации. Ограниченно демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.</p>	<p>й сфере на основе анализа и системного подхода, но допускает незначительные ошибки. Применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности, но допускает незначительные ошибки.</p>	<p>ой сфере на основе анализа и системного подхода. Применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации. Демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.</p>
<p><i>Компетенция: УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i></p>				
<p>Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы: ИД-1_{УК-2} ИД-2_{УК-2} ИД-3_{УК-2}</p>	<p>Слабо осознает маркетинговые исследования для определения идеи и цели проекта. Слабо анализирует логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Слабо учитывает стадии выполнения проекта и влияние на его жизнеспособность с целью максимальной эффективной реализации.</p>	<p>Недостаточно осознает маркетинговые исследования для определения идеи и цели проекта. Недостаточно анализирует логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Недостаточно учитывает стадии выполнения проекта и влияние на его жизнеспособность с целью максимальной эффективной реализации.</p>	<p>Осознает маркетинговые исследования для определения идеи и цели проекта, но допускает ошибки. Анализирует логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла, но допускает ошибки. Учитывает стадии выполнения проекта и влияние на его жизнеспособность с целью максимальной эффективной реализации, но</p>	<p>Осознает маркетинговые исследования для определения идеи и цели проекта. Анализирует логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Учитывает стадии выполнения проекта и влияние на его жизнеспособность с целью максимальной эффективной реализации.</p>

			допускает ошибки.	
<i>Компетенция: УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{УК-3} ИД-2 _{УК-3} ИД-3 _{УК-3}	Не способен Способен проектировать команды, планируя все этапы командной работы, формируя стратегию действий. На основе своих знаний осуществляет отбор членов команды для достижения поставленных целей. Решает спорные вопросы и разрешает конфликтные ситуации. Организует мероприятия, направленные на обучение членов команды. Способен конструктивно делегировать полномочия, распределять поручения и принимать ответственность.	Способен проектировать команды, планируя все этапы командной работы. Осуществляет отбор членов команды для достижения поставленных целей. Разрешает конфликтные ситуации. Способен конструктивно делегировать полномочия, распределять поручения и принимать ответственность	Способен проектировать команды, планируя все этапы командной работы. На основе своих знаний осуществляет отбор членов команды для достижения поставленных целей. Разрешает конфликтные ситуации. Организует мероприятия, направленные на обучение членов команды. Способен конструктивно делегировать полномочия, распределять поручения и принимать ответственность.	Способен проектировать команды, планируя все этапы командной работы, формируя стратегию действий. На основе своих знаний осуществляет отбор членов команды для достижения поставленных целей. Решает спорные вопросы и разрешает конфликтные ситуации. Организует мероприятия, направленные на обучение членов команды. Способен конструктивно делегировать полномочия, распределять поручения и принимать ответственность.
<i>Компетенция: УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{УК-4} ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} ИД-4 _{УК-4}	Не способен выбирать коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах на русском языке в зависимости от условий общения. Не применяет эффективные коммуникативные технологии в сфере профессионального	Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах на русском языке в зависимости от условий общения. Применяет эффективные коммуникативные	Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах на русском языке в зависимости от условий общения. Применяет эффективные	Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах на русском языке в зависимости от условий общения. Применяет эффективные

	<p>общения. Не использует психологические механизмы взаимодействия людей. Не владеет нормами литературного языка для эффективной профессиональной коммуникации в устной и письменной формах. Не владеет навыком документального оформления официально-деловых отношений, не ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.</p>	<p>технологии в сфере профессионального общения. Использует психологические механизмы взаимодействия людей. Владеет нормами литературного языка для эффективной профессиональной коммуникации в устной и письменной формах. Владеет навыком документального оформления официально-деловых отношений, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем. Обучающийся допускает неточности и испытывает затруднения формулировкой определений.</p>	<p>коммуникативные технологии в сфере профессионального общения. Использует психологические механизмы взаимодействия людей. Владеет нормами литературного языка для эффективной профессиональной коммуникации в устной и письменной формах. Владеет навыком документального оформления официально-деловых отношений, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем. Обучающийся твердо знает материал по заданным вопросам, грамотно и последовательно его излагает, но допускает несущественные неточности в определениях.</p>	<p>коммуникативные технологии в сфере профессионального общения. Использует психологические механизмы взаимодействия людей. Владеет нормами литературного языка для эффективной профессиональной коммуникации в устной и письменной формах. Владеет навыком документального оформления официально-деловых отношений, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем. Обучающийся демонстрирует глубокие и прочные знания материала по заданным вопросам, исчерпывающе и последовательно, грамотно и логически стройно его излагает</p>
--	---	---	--	--

Компетенция: УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

<p>Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1_{УК-5} ИД-2_{УК-5}</p>	<p>Не способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. Не способен понимать основы</p>	<p>Способен анализировать и применять информацию. Способен понимать основы коммуникации.</p>	<p>Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур. Способен понимать основы межкультурной</p>	<p>Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. Способен</p>
---	--	--	---	--

	межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.		коммуникации.	понимать основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.
<i>Компетенция: УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{УК-6} ИД-2 _{УК-6}	Способен определять недостаточно, допускает грубые ошибки. Слабо умеет критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии.	Способен определять приоритеты собственной деятельности, но допускает ошибки. Умеет критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии, но допускает ошибки.	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности. Умеет критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии.	Способен на высоком уровне критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии. Реализует на высоком уровне методы реализации приоритетов собственной деятельности, а также способами ее совершенствования для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда.
<i>Компетенция: ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-1} ИД-2 _{ОПК-1} ИД-3 _{ОПК-1}	Не демонстрирует знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия. Не способен разрабатывать эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. Не способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в	Демонстрирует знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия. Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности	Демонстрирует знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия. Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности	Демонстрирует знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия. Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности

	индустрии питания.	ости предприятия в индустрии питания.	ности предприятия в индустрии питания.	бности предприятия в индустрии питания.
<i>Компетенция: ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-2} ИД-2 _{ОПК-2} ИД-3 _{ОПК-2}	Слабо осознает технологические процессы производства продукции различного назначения. Слабо учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. Слабо учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания.	Недостаточно осознает технологические процессы производства продукции различного назначения. Недостаточно учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. Недостаточно учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания.	Осознает технологические процессы производства продукции различного назначения, но допускает ошибки. Учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения, но допускает ошибки. Учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания, но допускает ошибки.	Осознает технологические процессы производства продукции различного назначения. Учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. Учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания.
<i>Компетенция: ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-3} ИД-2 _{ОПК-3} ИД-3 _{ОПК-3} ИД-4 _{ОПК-3}	Слабо осознает современные методы и разработку новых технологических решений при управлении качеством продуктов питания. Слабо анализирует риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях	Недостаточно осознает современные методы и разработку новых технологических решений при управлении качеством продуктов питания. Недостаточно анализирует риски в управлении качеством при производстве	Осознает современные методы и разработку новых технологических решений при управлении качеством продуктов питания, но допускает ошибки. Анализирует риски в управлении	Осознает современные методы и разработку новых технологических решений при управлении качеством продуктов питания. Анализирует риски в управлении качеством при производстве

	питания. Слабо учитывает современные методы при управлении качеством в предприятиях индустрии питания. Слабо учитывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.	продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания. Недостаточно учитывает современные методы при управлении качеством в предприятиях индустрии питания. Недостаточно учитывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.	качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания, но допускает ошибки. Учитывает современные методы при управлении качеством в предприятиях индустрии питания, но допускает ошибки. Учитывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания, но допускает ошибки.	продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания. Учитывает современные методы при управлении качеством в предприятиях индустрии питания. Учитывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.
--	--	--	--	--

*Компетенция: **ОПК-4** Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания*

Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-4} ИД-2 _{ОПК-4} ИД-3 _{ОПК-4}	Слабо осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания. Слабо учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения. Слабо анализирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Недостаточно осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания. Недостаточно учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения. Недостаточно анализирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания, но допускает ошибки. Учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения, но допускает ошибки. Анализирует технологические процессы производства	Осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания. Учитывает методы моделирования продуктов различного назначения. Анализирует технологические процессы производства питания различного назначения.
--	--	---	---	--

			продукции питания различного назначения, но допускает ошибки.	
<i>Компетенция: ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ОПК-5} ИД-2 _{ОПК-5}	Слабо осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности. Слабо учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.	Недостаточно осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности. Недостаточно учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.	Осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности, но допускает ошибки. Учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности, но допускает ошибки.	Осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности. Учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.
<i>Компетенция: ПК-1 Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1}	Не реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. Не анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания. Не анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.	Слабо реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. Слабо анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания. Слабо анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.	Не в полной мере реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. Не в полной мере анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания. Не в полной мере анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.	Реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. Анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания. Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.
<i>Компетенция: ПК-2 Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу</i>				
Результаты обучения по дисциплине	Не может осуществить выбор партнеров по бизнесу	Не может заключить договоры.	Не в полной мере может осуществить	Учитывает выбор партнеров по бизнесу и

<p>(модулю): Индикаторы: ИД-1_{ПК-2} ИД-2_{ПК-2}</p>	<p>и заключить с ними договоры. Не владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке.</p>	<p>Не владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.</p>	<p>выбор партнеров по бизнесу и заключить с ними договоры. Не в полной мере владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.</p>	<p>заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон. Осуществляет организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке.</p>
--	---	--	--	---

Компетенция: ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p>Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы: ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3}</p>	<p>Не осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания. Не осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Не оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.</p>	<p>Ограниченно осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания. Ограниченно осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Ограниченно оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.</p>	<p>Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания, но допускает незначительные ошибки. Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания, но допускает незначительные ошибки. Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы, но допускает</p>	<p>Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания. Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.</p>
--	---	--	---	--

			незначительные ошибки.	
Компетенция: ПК-4 Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Не реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. Не анализирует внедрение изменений в деятельности предприятия питания. Не анализирует факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.	Не реализует проекты, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия питания. Не анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания. Не анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.	Не в полной мере реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. Не в полной мере анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания. Не в полной мере анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.	Реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. Анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания. Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.
Компетенция: ПК-5 Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5}	Не применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Не осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами.	Ограниченно применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Ограниченно осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами.	Применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания, но допускает незначительные ошибки. Осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов	Применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами.

		заданными функциональными свойствами.	питания заданными функциональным и свойствами, но допускает незначительные ошибки.	и свойствами.
--	--	---------------------------------------	--	---------------

3.2 Критерии оценивания компетенций на государственном экзамене

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

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

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

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

3.3 Критерии оценивания компетенций на защите выпускной квалификационной работы (по видам) / научного доклада

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

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

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

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

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

4.1 Вопросы к государственному экзамену

Базовый уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности:

1. Прогнозирование и планирование проекта. Конструирование проекта.
2. Условия проектной деятельности.
3. Задачи управления проектом.
4. Жизненный цикл проекта. Этапы жизненного цикла.
5. Предпроектный анализ. Позиции предпроектного анализа.
6. Разработка внешней и внутренней коммуникационных структур проекта.
7. Стоимостная оценка проекта.
8. Эволюция управления качеством.
9. Контроль качества. Методы контроля качества.

10. Команда проекта. Команда управления проектом. Участники проекта.
11. Профессионально-личностный рост: сущность, направление, условия и реализация развития навыков профессионально-личностного роста.
12. Психологические аспекты процесса формирования и развития навыков профессионально-личностного роста.
13. Характеристика качеств, необходимых человеку для профессионально-личностного роста.
14. Модель качеств менеджера «Умение управлять собой».
15. Информационно-аналитическая работа специалиста.
16. Формы самопрезентации.
17. Работа с информацией: поиск и выбор донора. Разработка проекта.
18. Принципы личной организованности. Самодисциплина.
19. Условия формирования и развития навыков профессионально-личностного роста.
20. Темперамент личности.
21. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.
22. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.
23. Приоритеты в области управления производственным процессом в предприятиях общественного питания.
24. Технологические процессы производства продукции питания как объекты управления.
25. Оптимизация технологических процессов производства. Приоритеты в области управления производственным процессом в предприятиях общественного питания.
26. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.
27. Оптимизация технологических процессов производства. Планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность.
28. Оптимизация технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий на современных предприятиях общественного питания.
29. Использование методов линейного программирования в подготовке принятия управленческих решений. Приоритеты в области управления производственным процессом.
30. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий.
31. Теоретические основы конкуренции и конкурентоспособности.
32. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия.
33. Теоретические аспекты формирования конкурентоспособности предприятий общественного питания.
34. Внешние факторы конкурентоспособности предприятий общественного питания.
35. Определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию.
36. Ценообразование и анализ меню как фактор формирования конкурентоспособности.
37. Высококачественное обслуживание как фактор формирования конкурентоспособности ресторана.
38. Маркетинговая деятельность как фактор формирования конкурентоспособности ресторана.
39. Организация и проведение маркетинговых исследований в ресторане.
40. Управление рестораном с помощью административного маркетинга.
41. Этапы работ строительства и реконструкции предприятий питания.
42. Технично-экономическое обоснование при проектировании и реконструкции предприятий питания.
43. Состав помещений для приема и хранения продуктов в предприятиях, работающих на сырье и полуфабрикатах.
44. Назначение и характеристика овощного цеха. Установка современного оборудования.
45. Назначение и характеристика мучного цеха. Установка современного

оборудования.

46. Назначение и характеристика цеха доработки полуфабрикатов и цеха обработки зелени. Установка современного оборудования.
47. Назначение и характеристика кулинарного цеха. Установка современного оборудования.
48. Состав производственных цехов в зависимости от типа и мощности предприятия.
49. Характеристика раздаточной для различных форм обслуживания.
50. Виды планировочных решений доготовочных предприятий.
51. Ассортимент овощных полуфабрикатов и кулинарных изделий, вырабатываемых заготовочными предприятиями.
52. Ассортимент мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий, вырабатываемых заготовочными предприятиями.
53. Ассортимент полуфабрикатов из птицы и субпродуктов и кулинарных изделий, вырабатываемых заготовочными предприятиями.
54. Ассортимент кулинарных изделий из круп и творога, вырабатываемых заготовочными предприятиями.
55. Ассортимент полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы, вырабатываемых заготовочными предприятиями.
56. Ассортимент кулинарных изделий из теста, выпускаемых кондитерской и хлебопекарной промышленностью.
57. Характеристика охлажденной и быстрозамороженной продукции.
58. Перспективные направления совершенствования технологии.
59. Характеристика рекомендаций по совершенствованию техники и технологий в общественном питании и промышленных комплексах
60. Методика разработки новых и фирменных продуктов (блюд, изделий).

Повышенный уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности:

1. Определение качества ISO.
2. Основные принципы управления качеством PMI.
3. Схема функциональной и проектной оргструктуры команды.
4. Конфликты, их роль и способы разрешения.
5. Методы оценки экономической эффективности проекта.
6. Самоконтроль своей жизнедеятельности.
7. Знание техники личной работы.
8. Методические рекомендации и практические советы по написанию заявок на гранты.
9. Эмоционально-волевой потенциал.
10. Интерпретация жестов и поз в ходе собеседования.
11. Использование новых видов технологий в конкурентоспособности предприятия общественного питания.
12. Оптимизация качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания.
13. Оптимизация критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия.
14. Основные направления моделирования технологических процессов. Технологические процессы производства продукции питания как объекты управления.
15. Оптимизация технологических процессов на отдельных этапах технологического производства.
16. Роль технического регулирования в обеспечении конкурентоспособности товаров и услуг.
17. Применение систем менеджмента для повышения конкурентоспособности предприятий.

18. Методы оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания.
19. Особенности организации бизнеса в ресторанной сфере.
20. Система менеджмента качества как инструмент обеспечения и повышения качества услуг розничной торговли.
21. Методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.
22. Стоимостная оценка основных производственных ресурсов предприятий питания.
23. Состав помещений для приема и хранения продуктов в зависимости от типа и мощности предприятия.
24. Назначение и характеристика горячего и холодного цехов. Установка современного оборудования.
25. Схема взаимосвязи производственных цехов заготовочного и доготовочного предприятия.
26. Характеристика направления «Cook & Chill» (КЭЧ).
27. Характеристика индустриальных комплексов общественного питания.
28. Характеристика ресурсосберегающих способов кулинарной обработки пищевых продуктов.
29. Характеристика производственных линий и участков индустриальных предприятий.
30. Особенности упаковки и хранения полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых кулинарных изделий и блюд.

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

4.2.1 Перечень тем выпускных квалификационных работ:

Направление деятельности	Примерная тематика
Производственно-технологическое; организационно-управленческое; научно-исследовательское; проектная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ресторан с национальной кавказской кухней при гостинице 2. Использование новых видов сырья с доказанными полезными свойствами для расширения ассортимента изделий на предприятиях общественного питания 3. Проект специализированного предприятия питания 4. Проект столовой при лицее с витаминным баром 5. Проект трапезной на 40 мест 6. Проект бургерной на 30 мест с мучным цехом 7. Разработка обогащенных продуктов для здорового питания 8. Разработка технологии мучных изделий с применением муки киноа 9. Разработка технологии низкокалорийных сливочных кремов с овощефруктовыми наполнителями 10. Разработка и оценка качества продукции для спортивного питания 11. Проект ресторана узбекской кухни

4.2.2 Структура работы

Технологический; организационно-управленческий; научно-исследовательский и проектный типы профессиональной деятельности

Раздел 1. Теоретическое обоснование работы

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)				
	УК-1,	УК-5,	ОПК-2,	ОПК-5,	ПК-4,
Выявляет проблему в профессиональной сфере на основе анализа и системного подхода.	ИД-1	ИД-5	ИД-2	ИД-5	ИД-4
Применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной	1 _{УК-1}	1 _{УК-5}	1 _{ОПК-2}	1 _{ОПК-5}	1 _{ПК-4}

<p>ситуации.</p> <p>Демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.</p> <p>Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере.</p> <p>Способен понимать основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.</p> <p>Осознает технологические процессы производства продукции различного назначения.</p> <p>Учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения.</p> <p>Учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания.</p> <p>Осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности.</p> <p>Учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.</p> <p>Реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания.</p> <p>Анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания.</p> <p>Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.</p>	ИД- 2 _{УК-1} ИД- 3 _{УК-1}	ИД- 2 _{УК-5}	ИД- 2 _{ОПК-2} ИД- 3 _{ОПК-2}	ИД- 2 _{ОПК-5}	ИД- 2 _{ПК-4} ИД- 3 _{ПК-4}
---	--	--------------------------	--	---------------------------	--

Графический материал: графики, схемы, диаграммы, рисунки

Раздел 2. Основная (экспериментальная) часть

Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)					
<p>Способен проектировать команды, планируя все этапы командной работы, формируя стратегию действий. На основе своих знаний осуществляет отбор членов команды для достижения поставленных целей. Решает спорные вопросы и разрешает конфликтные ситуации. Организует мероприятия, направленные на обучения членов команды. Способен конструктивно делегировать полномочия, распределять поручения и принимать ответственность.</p> <p>Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах на русском языке в зависимости от условий общения.</p> <p>Применяет эффективные коммуникативные технологии в сфере профессионального общения.</p> <p>Использует психологические механизмы взаимодействия людей.</p> <p>Владеет нормами литературного языка для эффективной профессиональной коммуникации в устной и письменной формах.</p>	УК- 3, ИД- 1 _{УК-3} ИД- 2 _{УК-3} ИД- 3 _{УК-3}	УК- 4, ИД- 1 _{УК-4} ИД- 2 _{УК-4} ИД- 3 _{УК-4} ИД- 4 _{УК-4}	ОПК- 1, ИД- 1 _{ОПК-1} ИД- 2 _{ОПК-1} ИД- 3 _{ОПК-1}	ОПК- 4, ИД- 1 _{ОПК-4} ИД- 2 _{ОПК-4} ИД- 3 _{ОПК-4}	ПК- 3, ИД- 1 _{ПК-3} ИД- 2 _{ПК-3} ИД- 3 _{ПК-3}	ПК- 5, ИД- 1 _{ПК-5} ИД- 2 _{ПК-5}

<p>Владеет навыком документального оформления официально-деловых отношений, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.</p> <p>Обучающийся демонстрирует глубокие и прочные знания материала по заданным вопросам, исчерпывающе и последовательно, грамотно и логически стройно его излагает.</p> <p>Демонстрирует знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия.</p> <p>Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики.</p> <p>Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.</p> <p>Осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания.</p> <p>Учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения.</p> <p>Анализирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.</p> <p>Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания.</p> <p>Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания.</p> <p>Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.</p> <p>Применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания.</p> <p>Осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

Графический материал: таблицы, графики, диаграммы, схемы и другие графические материалы.

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 (по видам) / 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, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-4, ПК-5.

При защите **выпускной квалификационной работы (по видам) / 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.