

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 19.08.2023 15:18:22  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Государственной итоговой аттестации**

Уровень образования	<u>бакалавриат</u> (бакалавриат/магистратура/специалитет)
Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> (код, наименование направления подготовки/специальности)
Профиль направления подготовки/специализация	<u>Технология и организация ресторанного сервиса</u> (наименование)

Разработчик

Демирова А.Ф.  
подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ  
«14» 09 2024 г., протокол № 1

Зав. кафедрой

Демирова А.Ф.  
подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
  - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
    - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
  - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
    - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
    - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
  - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
  - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
  - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

## 1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

**Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы Государственной итоговой аттестации** предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Рабочей программой Государственной итоговой аттестация предусмотрено формирование следующих компетенций:**

### ***а) универсальных (УК):***

1.УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

2. 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.

3.УК-3- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

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

5.УК-5- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

6.УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни .

7.УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности .

8. 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.

9.УК-9 .- Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

10.УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

11. УК-11- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

### ***б) общепрофессиональных (ОПК):***

1. ОПК-1- Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности.

2. ОПК-2- Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности ( ).

3.ОПК-3- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

4.ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

5.ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

### ***в) профессиональных (ПК):***

1.ПК-1- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2.ПК-2- Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

3.ПК-3- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4.ПК-4 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.

5.ПК-5- Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ООП (Таблица 1)

### 1.1. Перечень компетенций и планируемые результаты

Табл.1

Содержание и код компетенций по ФГОС	В результате прохождения Государственной итоговой аттестации обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Способы осуществления поиска и критического анализа и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Осуществлять поиск и критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Методикой осуществления поиска и критического анализа и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
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	Способы определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Методикой определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3. - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою	Способы осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Способностью осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли

	роль в команде.			в команде
	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	Способы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	Способами осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	\Способы воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Способами восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК-6.Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Способы управления своим временем выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Управлять своим временем выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Методами управления своим временем выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7.Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Способы поддержания должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Способами поддержания должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-8-Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для	Способы создания и поддержания в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для	Создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	Способами создания и поддержания в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для

	безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
	УК-9 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	Способы использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	Использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	Способами использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
	УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Способы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Способы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	УК-11- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Способы формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению	Формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Способами формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению
	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Использовать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Способами использования принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Способы применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Способами применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-3- Способен использовать знания	Способы использования знаний инженерных	Использовать знания инженерных	Способами использования

	инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
	ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Способы осуществления технологических процессов производства продукции питания	Использовать способы осуществления технологических процессов производства продукции питания	Способами осуществления технологических процессов производства продукции питания
	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.	Способы организации и контроля производства продукции питания	Организовывать и контролировать производство продукции питания.	Способами организации и контроля производства продукции питания
	ПК-1- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Способы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Способами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2-Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Способы осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Способами осуществления и контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
	ПК-3- Способен	Способы организации	Организовать	Способами

организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Способы установления определения приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Устанавливать и определять приоритеты области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Способами установления определения приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания
ПК-5- Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Способы разработки проекта (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Разрабатывать проекты (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Способами разработки проекта (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе прохождения Государственной итоговой аттестации (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 2.



## 2.1. Описание показателей оценивания компетенций

Таблица 2

Оценка «неудовлетворительно» (не зачтено) или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкой уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции
<p>Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения учебной дисциплины. Уровень освоения дисциплины, при котором у обучаемого не сформировано более 50% компетенций.</p>	<p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне. При наличии более 50% сформированных компетенций по дисциплинам, имеющим возможность до-формирования компетенций на последующих этапах обучения.</p>	<p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке. Для определения уровня освоения промежуточной дисциплины на оценку «хорошо» обучающийся должен продемонстрировать наличие 80% сформированных компетенций, из которых не менее 1/3 оценены отметкой «хорошо».</p>	<p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи. Оценка «отлично» по дисциплине с промежуточным освоением компетенций, может быть выставлена при 100% подтверждении наличия компетенций, либо при 90% сформированных компетенций, из которых не менее 2/3 оценены отметкой «хорошо».</p>

2.2. Описание критериев определения уровня сформированности компетенций

Таблица 3

Уровни сформированности компетенций	Критерии определения уровня сформированности	Компетенции, формируемые в результате прохождения Государственной итоговой аттестации													
		Универсальные компетенции (УК)						Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)		
		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6 – УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3 – ОПК-5
Пороговый уровень	Компетенция сформирована	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности навыка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Обладает качеством репродукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Достиг		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

	Компетенция сформирована														
	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Обладает качеством <b>реконструкции</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Высокий уровень</b>	Компетенция сформирована	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Обладает <b>творческим</b> качеством	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 2.3. Описание шкал оценивания

В Дагестанском государственном техническом университете внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и столбальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
Пятибалльная	Двадцатибалльная	Столбальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-технической документацией;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 -17 баллов	«Хорошо» - 70-84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12-14 баллов	«Удовлетворительно» - 56-69баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-56 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

## 2.4. Определение уровня сформированности компетенций в результате прохождения Государственной итоговой аттестации

Табл. 4

№	Код компетенций по ФГОС	Уровни сформированности компетенций		
		Пороговый	Достаточный	Высокий
1	2	3	4	5
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p><b>Знает</b> способы осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>слабо.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач <b>полноценно.</b></p>
	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,	<p><b>Знает</b> способы определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>слабо (на пороговом уровне, или</b></p>	<p><b>Знает</b> способы определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>на достаточно хорошем уровне</b></p>	<p><b>Знает</b> способы определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>полноценно (на высоком уровне,</b></p>

<p>исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>на «удовлетворительно»).</p> <p><b>Умеет</b> определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>слабо</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>слабо</b>.</p>	<p>(«на «хорошо»).</p> <p><b>Умеет</b> определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>на достаточном уровне</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>на достаточном уровне</b>.</p>	<p>на «отлично»).</p> <p><b>Умеет</b> определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>полноценно</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>полноценно</b>.</p>
<p>УК-3. - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.</p>	<p><b>Знает</b> способы осуществления социального взаимодействия и реализовывать свою роль в команде <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять социальное взаимодействия и реализовывать свою роль в команде <b>слабо</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами осуществления</p>	<p><b>Знает</b> способы осуществления социального взаимодействия и реализовывать свою роль в команде <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять социальное взаимодействия и реализовывать свою роль в команде <b>на достаточном уровне</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами осуществления</p>	<p><b>Знает</b> способы осуществления социального взаимодействия и реализовывать свою роль в команде <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять социальное взаимодействия и реализовывать свою роль в команде <b>полноценно</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами осуществления</p>

		социального взаимодействие и реализовывать свою роль в команде <b>слабо.</b>	социального взаимодействие и реализовывать свою роль в команде <b>на достаточном уровне.</b>	социального взаимодействие и реализовывать свою роль в команде <b>полноценно.</b>
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	<p><b>Знает</b> способы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>слабо.</b></p> <p><b>Владет</b> способами осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>слабо.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владет</b> способами осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владет</b> способами осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>полноценно.</b></p>	
УК-5. Способен воспринимать	<b>Знает</b> способы воспринимать	<b>Знает</b> способы воспринимать	<b>Знает</b> способы воспринимать	<b>Знает</b> способы воспринимать

<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>слабо.</b></p>	<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <b>полноценно.</b></p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p><b>Знает</b> способы управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> управлять своим временем,</p>	<p><b>Знает</b> способы управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> управлять своим временем,</p>	<p><b>Знает</b> способы управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> управлять своим временем,</p>



		<p>выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>слабо</b>.</p> <p><b>Владеет</b> методами управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>слабо</b>.</p>	<p>выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>на достаточном уровне</b>.</p> <p><b>Владеет</b> методами управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>на достаточном уровне</b>.</p>	<p>выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>полноценно</b>.</p> <p><b>Владеет</b> методами управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <b>полноценно</b>.</p>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p><b>Знает</b> способы поддержания на должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»)</b>.</p> <p><b>Умеет</b> поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>слабо</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами поддержания должного уровня физической</p>	<p><b>Знает</b> способы поддержания на должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»)</b>.</p> <p><b>Умеет</b> поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>на достаточном уровне</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами поддержания должного</p>	<p><b>Знает</b> способы поддержания на должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»)</b>.</p> <p><b>Умеет</b> поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>полноценно</b>.</p> <p><b>Владеет</b> способами поддержания должного уровня физической</p>	

		подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>слабо.</b>	уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>на достаточном уровне.</b>	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <b>полноценно.</b>
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.	<b>Знает</b> способы создания и поддержания 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 <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b>  <b>Умеет</b> 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 <b>слабо.</b>	<b>Знает</b> способы создания и поддержания 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 <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b>  <b>Умеет</b> 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 <b>на достаточном уровне.</b>	<b>Знает</b> способы создания и поддержания 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 <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b>  <b>Умеет</b> 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 <b>полноценно.</b>	

		<p><b>Владеет</b> способами создания и поддержания 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 <b>слабо.</b></p>	<p><b>Владеет</b> способами создания и поддержания 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 <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Владеет</b> способами создания и поддержания 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 деятельности <b>полноценно.</b></p>
УК-9 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	<p><b>Знает</b> способы использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах <b>слабо.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах <b>полноценно.</b></p>	

			конфликтов <b>на достаточном уровне.</b>	
УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p><b>Знает</b> способы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности <b>слабо.</b></p> <p><b>Владет</b> способами принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>слабо.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владет</b> способами принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владет</b> способами принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>полноценно.</b></p>	
УК-11- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p><b>Знает</b> способы формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению <b>слабо.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению <b>полноценно.</b></p>	

		<b>Владеет</b> способами принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>слабо</b> .	<b>Владеет</b> способами принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>на достаточном уровне</b> .	<b>Владеет</b> способами способами принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности <b>полноценно</b> .
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>Знает</b> принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»)</b> .  <b>Умеет</b> понять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>слабо</b> .  <b>Владеет</b> принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>слабо</b> .	<b>Знает</b> принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»)</b> .  <b>Умеет</b> понять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>на достаточном уровне</b> .  <b>Владеет</b> принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>на достаточном уровне</b> .	<b>Знает</b> принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»)</b> .  <b>Умеет</b> понять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>полноценно</b> .  <b>Владеет</b> принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>полноценно</b> .	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для	<b>Знает</b> способы применения основных законов и методы исследований естественных наук для решения задач	<b>Знает</b> способы применения основных законов и методы исследований естественных наук для решения задач	<b>Знает</b> способы применения основных законов и методы исследований естественных наук для решения задач	

	решения задач профессиональной деятельности	<p>профессиональной деятельности <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <b>слабо.</b></p>	<p>профессиональной деятельности <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p>профессиональной деятельности <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <b>полноценно.</b></p>
	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<p><b>Знает</b> способы оценки риска и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических</p>	<p><b>Знает</b> способы оценки риска и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений <b>на</b></p>	<p><b>Знает</b> способы оценки риска и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических</p>

		<p>решений <b>слабо</b>.</p> <p><b>Владеет</b> методами оценки риски и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений <b>слабо</b>.</p>	<p><b>достаточном уровне</b>.</p> <p><b>Владеет</b> оценки риски и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений <b>на достаточном уровне</b>.</p>	<p>решений <b>полноценно</b>.</p> <p><b>Владеет</b> оценки риски и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений <b>полноценно</b>.</p>
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	<p><b>Знает</b> способы использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»)</b>.</p> <p><b>Умеет</b> использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения <b>слабо</b>.</p> <p><b>Владеет</b> методами использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических</p>	<p><b>Знает</b> способы использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»)</b>.</p> <p><b>Умеет</b> использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения <b>на достаточном уровне</b>.</p> <p><b>Владеет</b> методами использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических</p>	<p><b>Знает</b> способы использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»)</b>.</p> <p><b>Умеет</b> использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения <b>полноценно</b>.</p> <p><b>Владеет</b> методами использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и</p>	

		процессов производства продукции различного назначения <b>слабо.</b>	процессов производства продукции различного назначения <b>на достаточном уровне.</b>	проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения <b>полноценно.</b>
ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	<p><b>Знает</b> способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>слабо.</b></p> <p><b>Владет</b> методами проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>слабо.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владет</b> методами проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владет</b> методами проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>полноценно.</b></p>	
ПК-1- Способен управлять качеством, безопасностью и	<p><b>Знает</b> способы управления качеством, безопасностью и</p>	<p><b>Знает</b> способы управления качеством, безопасностью и</p>	<p><b>Знает</b> способы управления качеством, безопасностью и</p>	



<p>прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>слабо.</b></p>	<p>прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p>прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>полноценно.</b></p>
<p>ПК-2-Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий</p>	<p><b>Знает</b> способы осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и</p>	<p><b>Знает</b> способы осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и</p>	<p><b>Знает</b> способы осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и</p>

<p>работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>обеспечением качества продукции и услуг <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг <b>слабо.</b></p>	<p>обеспечением качества продукции и услуг <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p>обеспечением качества продукции и услуг <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг <b>полноценно.</b></p>
<p>ПК-3- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии</p>	<p><b>Знает</b> способы организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p><b>Знает</b> способы организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p><b>Знает</b> способы организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>

	<p>технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>пищевых продуктов <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>слабо.</b></p>	<p>пищевых продуктов <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p>пищевых продуктов <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами способами организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>полноценно.</b></p>
	<p>ПК-4 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на</p>	<p><b>Знает</b> способы установления и определения приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p>	<p><b>Знает</b> способы установления и определения приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p>	<p><b>Знает</b> способы установления и определения приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p>

	<p>предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Умеет</b> устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами установления и определения приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>слабо.</b></p>	<p><b>Умеет</b> устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами установления и определения приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Умеет</b> устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами установления и определения приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания <b>полноценно.</b></p>
ПК-5-	<p>Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p><b>Знает</b> способы разработки проекта (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> разработать проект (проекты</p>	<p><b>Знает</b> способы разработки проекта (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> разработать проект (проекты</p>	<p><b>Знает</b> способы разработки проекта (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> разработать проект (проекты</p>

	пищевых продуктов	<p>реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами разработки проекта (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>слабо.</b></p>	<p>реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами разработки проекта (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p>реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> способами разработки проекта (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>полноценно.</b></p>
--	-------------------	--	--	--

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения ООП.**

#### **3.1 Вопросы для госэкзамена**

1. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареных овощей, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
2. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварного мяса, способы подачи, оформления, требования к качеству.
3. Составить технологическую схему приготовления белого основного соуса.
4. Технология приготовления и ассортимент белых соусов, требования к качеству. Правила подбора соусов к блюдам.
5. При приемке яиц в кондитерском цехе они подвергаются тщательному контролю и обработке. Каким требованиям должно отвечать сырье
6. Составить технологическую схему приготовления киселя из вишни.
7. Составить технологическую схему приготовления винегрета овощного. Технология приготовления и ассортимент салатов из вареных овощей, способы подачи, оформления, требования к качеству.
8. Составить технологическую схему солянки сборной мясной. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:
9. Известно, что при разделке рыбы хрящевых пород обязательно удаляют визигу. С какой целью это делается, и для чего производят ошпаривание звеньев перед тепловой кулинарной обработкой
10. Составить технологическую схему производства сырников из творога. Технология приготовления и ассортимент блюд из творога, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
11. Составить технологическую схему производства шашлыка «Тарки-Тау».
12. Технология приготовления и ассортимент прозрачных супов, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы, способы подачи, оформления, требования к качеству.
12. Технология приготовления и ассортимент блюд из рубленого мяса, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварной тушеной птицы, способы подачи, оформление, требования к качеству.
14. Технология производства и ассортимент изделий из дрожжевого теста.
15. Технология приготовления и ассортимент щей, способы подачи, оформления, требования к качеству.
16. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварных овощей, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
20. Технология приготовления и ассортимент блюд из тушеного мяса, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
21. Основы организации предприятий общественного питания
22. Принципы организации предприятий в общественном питании
23. Характеристика предприятий общественного питания
24. Сущность оперативного планирования производства
25. Производственная программа заготовочного предприятия.
26. Последовательность оперативного планирования работы производства
27. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
28. Структура производства доготовочных предприятий
29. Производственная программа доготовочных предприятий
30. Организация работы заготовочных предприятий

31. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
32. Организация работы мясного цеха
33. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
34. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
35. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
36. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
37. Схема производства полуфабрикатов из птицы
38. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
39. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
40. Организация работы доготовочных цехов
41. Организация работы горячего цеха
42. Организация работы холодного цеха
43. Устройство технологической машины.
44. Классификация технологической машины.
45. Универсальные кухонные машины.
46. Оборудование для мытья овощей.
47. Оборудование для мытья посуды.
48. Картофелеочистительные машины периодического действия.
49. Картофелеочистительные машины непрерывного действия.
50. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей.
51. Машины для разрезания мяса и рыбы.
52. Фаршемешалки.
53. Тестомесительные машины.
54. Взбивальные машины.
55. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах.
56. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов.
57. СВЧ и ИК аппараты.
58. Пищеварочные котлы. Автоклавы. Уравнения теплового баланса.
59. Жарочно-пекарное оборудование.
60. Сковороды и фритюрницы. Тепловой расчет.
61. Универсальные тепловые аппараты (плиты).
62. Водогрейное оборудование тепловой расчет.
63. Белки пищевых продуктов. Строение, свойства.
64. Гидратация, дегидратация и денатурация белка пищевых продуктов при кулинарной обработке.
65. Факторы, влияющие на изменение белков при кулинарной обработке пищевых продуктов.
66. Углеводы пищевых продуктов. Строение, свойства.
67. Ферментативный и неферментативный гидролиз сахаров. Инверсия и инвертный сахар.
68. Процесс карамелизации и меланоидинообразования углеводов пищевых продуктов.
69. Изменение углеводов клеточных стенок при тепловой обработке.
70. Пищевые жиры, строение, свойства.
71. Ферментативный и неферментативный гидролиз жиров пищевых продуктов.
72. Окисление жиров пищевых продуктов при жарке.
73. Изменение жиров при варке пищевых продуктов.
74. Красящие вещества пищевых продуктов, строение, свойства.
75. Изменение пигментов пищевых продуктов при тепловой обработке.
76. Витамины пищевых продуктов, строение, свойства.
77. Изменение витаминов пищевых продуктов при кулинарной обработке.

78. Факторы, способствующие сохранению окраски и витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов.
79. Макро и микроэлементы пищевых продуктов.
80. Окрашенные, вкусовые и ароматические вещества пищевых продуктов
81. Сущность и направления индустриализации общественного питания
82. Основные направления индустриализации общественного питания
83. Классификация кулинарной продукции централизованного производства
84. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
85. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
86. Технологические свойства овощей
87. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
88. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
89. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
90. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
91. Классификация полуфабрикатов
92. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
913. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
94. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
95. Характеристика сырья
96. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
97. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
98. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
99. Производство полуфабриката капуста тушеная
100. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
- 101.** Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов
102. Классификация пищевых продуктов
103. Медико-биологические требования к органолептическим свойствам продовольственного сырья.
104. Медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов питания
- 105.** Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов
106. Пищевая ценность мяса и мясные продукты.
107. Пищевая ценность молока и молочных продуктов
108. Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы.
109. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
110. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.
111. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов
112. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах
113. Пищевые добавки. Их классификация
114. Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок
115. Контроль за применением пищевых добавок
116. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания
117. Типы пищевых отравлений
118. Профилактика пищевых отравлений на ПОП
119. Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций
120. Общая характеристика форм обслуживания
121. Классификация форм обслуживания



- 122.Характеристика форм самообслуживания
- 123.Характеристика форм обслуживания официантами
- 124.Характеристика торговой части предприятий общественного питания
- 125.Торговые предприятия. Характеристика буфетов
- 126.Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
- 127.Организация обслуживания в ресторанах
- 128.Правила подачи блюд и напитков
- 129.Подача холодных блюд и закусок
- 130.Подача первых и вторых блюд
- 140. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
- 141.Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
- 142.Виды баров. Организация работы баров

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

В качестве методического материала рекомендуется использовать:

1. Положение о ФОС в ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» (Приложение № 9 к ООП).
2. Положение ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» о модульно-рейтинговой системе оценки учебной деятельности студентов.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).