Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 08.04.2026 17:24:23
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a029b3f4a331ee5dac5404963128

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет Аграрных технологий
(наименование факультета)

Кафедра Технологии продукции и организации питания
(наименование выпускающей кафедры)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр, наименование специальности (направления подготовки)

Бакалавр
квалификация (степень) выпускника

Майкоп, 2024

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.О.03 Иностранный язык*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.			
123	123		Иностранный язык
1	1		Русский язык и культура речи
2	4		Адыгейский язык
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.			
123	123		Иностранный язык
1	1		Русский язык и культура речи
2	4		Адыгейский язык
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.			
123	123		Иностранный язык

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.					
Знать: - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.					
Уметь: - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности; - выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области. - навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
публичных выступлений.					
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.					
Знать: - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.					
Владеть: - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.					
Знать: терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.					
Знать: - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.					
Уметь: - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности; - выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области. - навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.					
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.					
Знать: - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.					
Владеть: - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.					
Знать: терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.					
Знать: - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности; - выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессионально	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
й области. - навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.					
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.					
Знать: - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.					
Владеть: - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.					
Знать: терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: переводить аутентичные профессиональные	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
тексты с иностранного на государственный язык и обратно.					
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.					
Знать: - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности; - выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: -	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области. - навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.					
Знать: - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
культуры страны изучаемого языка.					
Уметь: - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официальные-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.					
Знать: терминологическую,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	контрольная работа, текущий

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.			отдельные пробелы знания	знания	контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Типовая контрольная работа

Disadvantages of Fast Food

Usually, fast food is higher in soya, fat, sugar, oil, fried meat, salt, cheese, mayonnaise and obviously calories. The greatest disadvantage of fast food is the adverse effect that it has on one's health. It is a fact that fast food is more unhealthy than home-cooked meals, as it contains higher amounts of unwanted nutrients like salt, fat and various types of additives (artificial chemicals). It may contain harmful bacteria too. Frying destroys most of the essential nutrients from the food.

Very small amounts of vegetables and fruits are normally present in fast food. Moreover, 'serving larger portions' when most people don't need extra portions has led to several health problems. We require a small amount of salt to maintain the health of the cells and tissues. Fast food being rich in salt, adversely affects the heart health and the overall health of an individual. Such type of food is an important contributor to obesity in the American population. Obesity is on the rise, and a direct link is being cited between fast food and obesity in children.

Given the sedentary lifestyle that we lead today, the excess fats and calories that we take in with fast food is not used up completely. The result is that these accumulate in our body as fat deposits that cause complications like cardiovascular diseases and other related diseases of the heart. With obesity come other problems like high blood pressure and diseases of the joints. It is like a chain reaction set off by fast food and carried forward by our unhealthy lifestyle. In fact, a recent study has shown that people who live within walking distance of a fast food restaurant are at 13% higher risk of suffering from strokes than those who live a considerable distance away.

The greater the number of people at a meal in a fast food restaurant, the larger is the bill. Eating at fast food outlets is economical only for a single person. Going out to a fast food eating joint with family once in a while won't matter much. However, frequent visits to such restaurants with one's family can become quite an expensive affair, besides being unhealthy.

Fast food joints are also being seen as a factor that is making a number of families spend less

and less time together. Family meal time is something that is considered as an opportunity for all the members to come together and share their experiences. However, the fast food centers are quickly eating into this quality time. This is especially true about youngsters for whom a fast food center is a good place to hangout with friends and peers.

Fast food is an invention of the modern times. Ready-made food being served fast and right in front of us is like a blessing after a hard day's work. However, like everything, it has its own pros and cons. It is a fact that high amounts of fats and salt in fast food are raising concerns about their adverse effect on health. However, by making some smart choices while placing the order and also resorting to an active lifestyle, we can definitely minimize the drawbacks of fast food.

I. Read and translate the text.

II. Find in the text equivalents of the following expressions.

жареное мясо, неблагоприятное воздействие, искусственные химические вещества, основная часть питательных веществ, здоровье клеток и тканей, важный фактор ожирения, прямая связь, сидячий образ жизни, жировые отложения, недавнее исследование, дорогостоящее дело, семейная трапеза, особенно это касается, изобретение современности, свои плюсы и минусы, вызывает обеспокоенность, недостатки фастфуда

III. Translate the sentences.

1. There are more than 200,000 fast food restaurants in the United States.

2. Fast food is very popular and saves time for busy working people.

3. Thefast food health risks are shocking.

4. Fast food is digested fast and absorbed into the bloodstream quickly.

5. Much fast food offers up large, high-calorie portions without a lot of nutrient density.

6. Many fast-food chains offer healthful sides such as salads, fruit, yogurt and milk.

IV. Put questions to the italicized words.

od began with the first fish and chip shops *in Britain* in the 1860s.

2. Drive-through restaurants were first popularized *in the 1950s* in the United States.

3. *Children who eat fast food at least three times a week* are more likely to develop asthma.

4. Fast food is popular *because the food is inexpensive, convenient, and tastes good*.

5. *Over 25*percentof Americans consumefast foodevery day.

V. Fill in the gaps with the words given below. Translate the text.

Not all fast food is …. There are ways you can customize your order to be … for you. Don't order the … sizes. The largest sizes have the most fat, …, sugar and sodium, and you will probably be just as satisfied with a … portion. Sugar soda is … of sugar and calories, but it does not fill you up. It is

important to stay hydrated, but make a smarter choice and select skim or … milk, fruit juice, diet soda or water. Sauces such as…, tartar sauce, some spreads or salad dressing can add loads of extra fat and calories where you might not need them, as can cheese, sour cream, guacamole, gravy and "special" sauces. Order a sandwich without the …, or ask for them on the side so you can add your own. Most places give you more salad dressing than you …, so add it yourself and don't use the whole packet. Chose low-fat or reduced fat options when…. Generally, fried foods are not the … choice. Choose items that are labeled as … or baked. Choose from the items labeled as "healthy" or "light."

_____

_____

calories, bad, smaller, biggest, low-fat, grilled, mayonnaise, need, possible, healthy, full, best, condiments

VI. Match up the sentence-halves. Translate the sentences.

Fast food is also high in sodium (aka salt) … Fast food refers to food … It's helpful to remember …

Fast food restaurantsare traditionally distinguished …

Many fast food chains have updated their menus …

_____

… that with fast food moderation is important.

… to include healthier options.

… by their ability to serve food via adrive-through.

… that can be prepared and served quickly.

… which is used as a preservative and makes food more flavorful and satisfying.

VII. Translate the sentences into English.

1. Полуфабрикаты, широко используемые в сетевых фастфудах, могут содержать различные пищевые добавки.
2. Большая часть нынешнего фастфуда наносит здоровью человека серьезный ущерб.
3. Ассортимент ресторанов быстрого питания традиционно состоит из высококалорийных блюд, в которых слишком много жира, сахара и соли.
4. В целях экономии в ресторанах быстрого питания обычно используют дешевые заменители натуральных жиров– маргарины и кулинарные жиры.
5. Еда из ресторанов быстрого питания дает чувство насыщения, но питательная ценность ее очень низка.

Тест 1

Выберите правильный вариант.

He … at the theatre yesterday.

a) is; b) was; c) were

My friend studies … the University.

a) in; b) at; c) on

They usually have dinner at 3 o'clock, …?

a) don't we; b) didn't we; c) aren't we

Every evening he … his dog for a walk.

a) take; b) takes; c) took

Where … you usually go after the lessons?

a) does; b) did; c) do

You went to the library with him, …?

a) don't you; b) didn't you; c) weren't you

… I had supper with my friends at the canteen.

a) today; b) in two days; c) yesterday

She wrote this exercise … .

a) tomorrow; b) next week; c) yesterday

Your brother doesn't play football, …?

a) doesn't he; b) does he; c) has he

… there many pictures in this magazine?

a) is; b) are; c) was

11. Ann … school last year.

a) finish; b) finishes; c) finished

12. We … on a tramp last Sunday.

a) go; b) goes; c) went

13. All the students of the group … the last seminar.

a) attended; b) attends; c) attend

14. The teacher explains a new material ….

a) tomorrow; b) at the last lesson; c) at every lesson

15. The children … in the school now.

a) were; b) are; c) is

16. … your brother play the guitar every evening?

a) do; b) does; c) is

17. His parents … in the country-house yesterday.

a) were; b) was; c) are

18. This is the … way to the station.

a) shorter ; b) shortest; c) much shorter

19. My room is … than yours.

a) large; b) the largest; c) larger

20. The bicycle is not … fast as the car.

a) as; b) so; c) then

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
c	b	a	b	c	b	c	c	b	b	c	c	a	c	b	b	a	b	c	b

Тест 2

Выберите правильный вариант.

1. At the last competition the first prize … by our team.

a) win; b) was won; c) has won

2. The articles will have been typed ….

a) by 2 o’clock; b) tomorrow; c) tomorrow at 6 o’clock

3. He … me this book next week.

a) gives; b) will give; c) is given

4. The book … at the next conference.

a) was discussed; b) will be discussed; c) discussed

5. New metro lines are built in Moscow ….

a) now; b) every year; c) last year

6. We … on a tramp last Sunday.

a) go; b) will go; c) went

7. My brother … the guitar every evening.

a) played; b) play; c) plays

8. The letters were sent …

a) yesterday; b) tomorrow; c) by last week

9. This time tomorrow I … a talk on modern mass media.

a) will be giving; b) will give; c) give

10. By September he … the expedition.

a) has joined; b) had joined; c) joined

11. Milk … for making butter and cheese.

a) is used; b) used; c) uses

12. They have carried out a series of new experiments …

a) last month; b) by last month; c) this month

13. The seminar … by all the students of the group.

a) attended; b) has attended; c) was attended

14. Arthur Haley … a popular author for many years.

a) has been; b) was; c) is

15. New material … by the teacher at every lesson.

a) explained; b) was explained; c) is explained

16. The exam … here at this time yesterday.

a) was being taken; b) was taken; c) took

17. I will have written the letter …

a) by tomorrow; b) tomorrow; c) tomorrow in the evening

18. We … in the river when the rain began.

a) were swimming; b) swam; c) are swimming

19. I … never been to England.

a) was; b) have; c) has

20. This foreign firm … new types of computers.

a) was demonstrated; b) has demonstrated; c) demonstrated

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
b	c	b	b	b	c	c	a	a	b	a	c	c	a	c	a	a	a	b	b

Тест 3

1. What is the correct temperature that frozen food should be kept at?

A.	0 degrees
B.	15 degrees or lower
C.	-18 degrees or lower
D.	20 degrees or lower

2. Where should raw meat be stored in a refrigerator?

A.	At the top.
B.	In the middle.
C.	At the bottom, below all other food.

3. Which one of the following jewellery is acceptable for a food handler to wear?

A.	Plain wedding band.
B.	Arm ring.
C.	Bracelet .
D.	A ring that is a symbol of religious faith.

4. What is the ideal temperature for Pathogens to flourish?

A.	10 degrees
B.	37 degrees
C.	55 degrees
D.	90 degrees

5. How many times can you reheat leftovers?

A.	As many times as you like.
B.	Twice.
C.	Four times.
D.	You should only reheat leftovers once.

6. Which of the following meats are safe to eat when they are pink or raw?

A.	Chicken.
B.	Pork.
C.	Minced meat.
D.	Lamb.

7. What are the basic steps for washing hands?

A.	Wash thoroughly with water and dry.

B.	Apply soap, wash thoroughly, rinse and use paper towels.
C.	Apply soap, wash thoroughly.

8. What is the reason for drying your hands after washing them?

A.	So that you don’t drip water everywhere.
B.	Because germs and bacteria are more easily spread with wet hands.
C.	Your hands are slippery when wet, and you will not be able to hold kitchen utensils properly.

9. Which of the following is true about bacteria;

A.	Bacteria multiplies and grows faster in warm environments.
B.	Bacteria needs air to survive.
C.	Every type of bacteria can give people food poisoning.
D.	By freezing food you can kill bacteria.

10. The ideal temperature in your fridge should be?

A.	4 – 10 degrees
B.	1 and 4 degrees.
C.	0 to 4 degrees.
D.	-2 to 0 degrees.

11. Which one of the following foods is likely to contain the MOST bacteria?

A.	Frozen raw chicken.

B.	Recently cooked chicken.
C.	A opened fizzy drink.
D.	Bottled mayonnaise.

12. Whilst in a food preparation or serving environment, what is the best way to dry your hands after washing them?

A.	Using paper towels.
B.	Damp towels.
C.	Just let then dry naturally.

13. How can you tell if food has enough bacteria to cause food poisoning?

A.	It will smell.
B.	You can’t, it will appear normal.
C.	It will have a different colour.
D.	It will taste different.

14. Which of the following powers do Environmental Health Officers NOT have?

A.	Authority to close down premises.
B.	The power of arrest.
C.	Authority to enter premises without appointment.
D.	The power to seize foods.

15. It is important to prepare food safely because

A .	Ithelps to prevent food poisoning.

B.	Prepared food looks better.
C.	Prepared food tastes better.

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
c	c	a	b	d	d	b	b	a	b	a	a	b	b	a

Контрольные вопросы по грамматике

1. Структура простого предложения.

2. Оборот there is / there are.

3. Образование и употребление видо-временных форм в активном и страдательном залогах.

4. Придаточные предложения условия и времени.

5. Степени сравнения прилагательных и наречий.

6. Инфинитив.

7. Четыре типа вопросов (общий, специальный, разделительный, альтернативный).

8. Модальные глаголы и их эквиваленты.

9. Причастие.

10. Синтаксические функции герундия в предложении.

11. Прямая и косвенная речь.

12. Согласование времен.

13. Условные предложения.

14. Сложное дополнение.

15. Сложное подлежащее.

Примерное содержание зачета по дисциплине «Иностранный язык» (1,2 семестры)

1. Прослушать текст монологического характера 2 раза длительностью до 4 минут звучания и

передать его содержание (письменно или устно) максимально близко к оригиналу. (Объем аудиотекста 800 печатных знаков).

2. Прочитать без словаря и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков. Сформулировать письменно 4 вопроса к тексту.

3. Устно изложить одну из пройденных тем (выбор по билетам).

Темы по специальности

1. Human Diet 8. Keeping of food products
2. Minerals and vitamins 9. Cereals and cereal products
3. History of catering 10. Breadmaking
4. Catering 11. Milk production
5. Catering Equipment 12. Cheese production
6. Food hygiene 13. Animal produce
7. Fast food 14. Meat Processing Methods

Примерное содержание экзамена по дисциплине «Иностранный язык» (3 семестр)

1. Письменный перевод текста по специальности с английского на русский язык со словарем объемом 1800 печатных знаков. Время выполнения – 60 минут.

2. Прочитать и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков.

3. Устно изложить одну из пройденных тем по специальности (выбор по билетам).

Темы по специальности

ConfectioneryThe manufacture of chocolate Technology of macaroni products Buttermaking Processing of vegetative productionPostharvest handling of fruit and vegetables Honey processing

Примерные тексты для перевода

Candy Making forBeginners

There are two main factors that affect the taste of your candy: the ingredients you use and the procedure you follow. By educating yourself about common candy ingredients such as chocolate and sugar, and by selecting the best ingredients you can find, you will go a long way toward ensuring successful, delicious candy.

There is nothing terribly mysterious or complicated about making candy, but if you are new to the world of confectionery, you might find some of the recipe instructions confusing. Candies that

are based on a sugar syrup – sugar and water boiled together—often give instructions to boil the syrup to a specific temperature. To make these recipes, you will either need a candy thermometer, or will need to be familiar with the “cold-water method” of temperature checking. The chart and pictorial guide below will explain how to use this old-fashioned method to determine candy temperature.

Additionally, some traditional recipes call for the candy to be “pulled,” as in taffy or ribbon candy. Pulling candy takes a little practice, and the photo guide below will help you understand each step of the process.

After sugar, chocolate is probably the most common candy ingredient, so it is important to know how to successfully work with chocolate. These pages will explain how to properly perform the most common chocolate tasks, from chopping to melting to tempering. If you make a mistake while working with chocolate – and who hasn’t? – there are also solutions and suggestions for salvaging your chocolate.

In general, candy making does not require much in the way of specialized equipment. Many candies can be made using basic kitchen tools that most people already possess. But there are a few tools that reappear in recipes over and over again, like a candy thermometer, and if you anticipate making candy on a regular basis, it will be helpful to familiarize yourself with the most commonly used candy and chocolate equipment.

Basic types of catering establishments

Numerically, the largest group of catering establishments is still represented by the restaurants. A restaurant is an establishment that serves the customers with prepared food and beverages to order, to be consumed on the premises. Restaurants are sometimes also a feature of a larger complex, typically a hotel, where the dining amenities are provided for the convenience of the residents and for the hotel to maximize their potential revenue. Such restaurants are often open to non-residents also.

The reputation of a widely famed restaurants can only be maintained by offering a considerably high quality of all dishes and drinks. They have a ritualized service from the reception at front door and to the ceremonial itself where the service from a trolley or the preparation of famed dishes plays an important role.

Another category of catering establishments is represented by the quickservice restaurants – the coffee shops, quick-lunch restaurants and snack bars with the service counter placed along a quick production kitchen. They are characterized by a high number of customers from early morning to the end of office hours, with a marked peak at lunch time.

Now some words about self-service catering establishments which you may see in city streets, some department stores, as canteens at industrial enterprises and educational establishments. Self service gives the visitor a feeling of independence, especially because the unpleasant waiting time after ordering and before paying are eliminated. The service counter is so equipped and designed that it can also be used as a kind of conveyer belt for serving meals.

As a variant of “cafeteria”, restaurants with automatic vending machines can be operated with a minimum labour force. The customer can obtain the dishes, which have been prepared and suitably packaged at central kitchens, from the vending machines by inserting a coin. Among the types of catering establishments working few staff are mainly the coffee-rooms, wine taverns and “hot dog” shops. The bar represents the catering unit with the lowest labour requirement and the highest profit.

Примерные тексты для чтения и пересказа

All catering management, food handlers and HPSS High (Point Software Services) premises from which food is sourced, stored, prepared or served, complies with the current food safety legislation.

Good hygiene and food safety practices and informed staff are vital in the preparation, storage, distribution and service of food. These matters are of particular importance in hospital catering because patients may have less resistance to infection from contaminated food. Good safety and hygiene practices apply to all food services whether awarded under contract to in-house or external contractors. HPSS organisations should ensure that contracts with third parties include specific reference to achieving compliance with the mandatory requirements as documented in this standard.

The HPSS has had a legal obligation to comply with the provisions and requirements of food hygiene legislation. The Food Safety (Northern Ireland) Order 1991 introduced, in particular, increased penalties for non-compliance and a defence of 'due diligence'. The Food Safety (General Food Hygiene) Regulations (Northern Ireland) 1995 introduced the requirement to assess hazards arising from catering operations and to apply effective control and monitoring procedures. The Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995 introduced new temperature control requirements. The Regulations allow for voluntary Industry Guides to Good Hygiene Practice to provide practical guidance on compliance. Due to the vulnerability of patients and service users, good practice advice found in the approved Catering Industry Guide should be considered in appropriate circumstances. The DHSSPS has recognised the Industry Guide to Good Hygiene Practice: Catering, which gives useful guidance, and to which enforcers and service providers must give due consideration when assessing compliance.

There are three fundamental requirements captured in this standard:

· HPSS management must ensure that food production and service complies with the requirements of current food safety legislation.

· Health Boards must ensure that contracts with provider units lay down the required standards of food provision including hygiene.

· Providers must ensure they adopt standards of good hygiene practice to conform to current food safety legislation and that such standards are monitored.

Catering

Events range from box-lunch drop-off to full-service catering. Caterers and their staff are part of the foodservice industry.

When most people refer to a "caterer", they are referring to an event caterer who serves food with waiting staff at dining tablesor sets up a self-serve buffet. The food may be prepared on site, i.e., made completely at the event, or the caterer may choose to bring prepared food and put the finishing touches on once it arrives.

The event caterer staff are not responsible for preparing the food but often help set up the dining area. This service is typically provided at banquets, conventions, and weddings. Any event where all who attend are provided with food and drinksor sometimes only hors d'oeuvresis often called a catered event.

Many events require working with an entire theme or color scheme. A catering company or specialist is expected to know how to prepare food and to make it attractive. As such, certain catering companies have moved toward a full-service business modelcommonly associated with

event planners. They take charge of not only food preparation but also decorations, such as table settings and lighting.

The trend is towards satisfying all the clients senseswith food as a focal point. With the correct atmosphere, professional event caterers with experience can make an event special and memorable.

Beautifully prepared food alone can appeal to the senses of taste, smell, and sight - perhaps even touch, but the decorations and ambiance can play a significant part in a successfully catered event.

Catering is often sold on a per-person basis, meaning that there is a flat price for each additional person. However, things like lighting and fire permits are not scaled with the guest count, so per-person pricing is not always appropriate. It is necessary to keep the cost of the food and supplies below a price margin in order to make a profit on the catering.

As many others in the food service industry, caterers and their staff work long hours. It is not uncommon for them to work on holidays or 7 days a week during holiday event seasons.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения

Монологическая форма

Оценка	Характеристика ответа студента
отлично	Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно, соблюдается правильный интонационный рисунок. Объем высказывания – не менее 12-15 фраз-предложений.
хорошо	Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию речи. Речь понятна, есть наличие фонематических ошибок. Объем высказывания – не менее 10 фраз-предложений.
удовлетворительно	Монологическое высказывание (описание, рассказ) построено не всегда логично. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание речи.

	Объем высказывания – не менее 6 фраз-предложений.
неудовлетворительно	Содержание ответа не соответствует поставленной коммуникативной задаче. Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок.

Критерии оценки сформированности навыков перевода

иноязычного текста на русский язык

Оценка	Характеристика перевода текста
Отлично	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы.
Хорошо	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы. Допущено 30% грамматических и стилистических ошибок, приводящих к неточности перевода.
удовлетворительно	В переводе допущено 50 % грамматических и стилистических ошибок. Текст переведен не полностью.
Неудовлетворительно	Смысл текста искажен.

Критерии оценки сформированности навыков и умений ознакомительного чтения с извлечением информации

Оценка	Характеристика ответа студента
Отлично	Пересказ адекватно отражает содержание текста.
Хорошо	В пересказе допущены лексико-грамматические ошибки, не искажающие смысл текста.
Удовлетворительно	Содержание текста передано не полностью.
Неудовлетворительно	Допущены многочисленные лексические, грамматические, стилистические ошибки. Содержание текста непонятно.

Критерии оценки знаний студента в результате тестирования

- оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

- оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

- оценка «удовлетворительно» - не менее 50%;

- оценка «неудовлетворительно» - если студент правильно ответил менее чем на 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента на зачете

Шкала оценивания	**Показатели**
«зачтено»	Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «удовлетворительно» и выше
«не зачтено»	Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «неудовлетворительно»

Разработчик:	Подписано простой ЭП 25.06.2024	Чеучева Тамара Меджидовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 28.06.2024	Шадже Зариет Мухамчериевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*К.М.01.05 Управление и маркетинг в отрасли*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
6	7		Технологическая практика
4	5		Современные формы обслуживания
4	5		Модуль получения квалификации "Официант"
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
8	8		Управление и маркетинг в

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			отрасли
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.			
5	5		Экономика и организация производства
6	6		Технологическое предпринимательство
8	8		Менеджмент
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
68	79		Производственная практика
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности			
68	79		Производственная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	5		Экономика и организация производства
6	6		Технологическое предпринимательство
8	8		Менеджмент
8	8		Управление и маркетинг в отрасли

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания;- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики;- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства;- сущность	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
маркетинга как экономического процесса;- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
параметры спроса на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности- навыками развития экономического образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
(служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания;- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики;- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства;- сущность маркетинга как экономического процесса;- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен
Уметь: - использовать основы экономических	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности- навыками развития экономического образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания;- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики;- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства;- сущность маркетинга как экономического процесса;- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности- навыками развития экономического	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания;- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики;- состав, структуру и способы расчета основных	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
показателей результатов производства;- сущность маркетинга как экономического процесса;- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;- определять границы целевых	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности- навыками развития экономического образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.			отдельные пробелы знания	знания	
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
общественного питания;- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики;- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства;- сущность маркетинга как экономического процесса;- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;- использовать основы экономических знаний в различных сферах	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
маркетинговой деятельности;- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности- навыками развития экономического образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;- техникой выявления внешних угроз и методами	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
количественной оценки рисков;- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания;- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики;- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства;- сущность маркетинга как экономического процесса;- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен
Уметь: - использовать основы экономических	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности- навыками развития экономического образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания;- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики;- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства;- сущность маркетинга как экономического процесса;- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности- навыками развития экономического	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания;- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики;- состав, структуру и способы расчета основных	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
показателей результатов производства;- сущность маркетинга как экономического процесса;- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;- определять границы целевых	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности- навыками развития экономического образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	Конспект, тест, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.			отдельные пробелы знания	знания	
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Темы докладов:

1. Управление и его элементы.

2. Менеджмент в системе управления.

3. Понятие, сущность, цели и задачи менеджмента.

4. Методологические основы менеджмента.

5. Сущность методов управления.

6. Экономические методы управления.

7. Организационно-распорядительные методы управления.

8. Социально-психологические методы управления.

9. Понятие и сущность структуры управления.

10. Принципы построения структуры управления.

11. Типы структур управления.

12. Социально-экономическая сущность маркетинга.

13. Основные понятия маркетинга.

14. Эволюция концепций маркетинга.

15. Цели и функции маркетинга.

16. Типы маркетинга.

17. Технология реализации концепции маркетинга.

18. Основные условия применения и принципы маркетинга.

19. Анализ внутренней среды предприятия.

20. Исследование внешней среды функционирования предприятия.

21. Методы сбора первичных данных.

22. Принципы и методы изучения покупательского поведения.

23. Моделирование поведения потребителей.

24. Управление ценами.

25. Каналы распределения товаров.

26. Товародвижение в системе маркетинга.

27. Маркетинговые системы распределения товаров.

28. Типы торговых посредников.

29. Оптовая и розничная торговля в системе маркетинга.

Тестовые задания

Тест 1

1. Необходимыми условиями достижения самоокупаемости и самофинансирования предприятия в условиях рынка являются:

а) ориентация предприятия на потребителей и конкурентов;

б) гибкое приспособление к изменяющейся рыночной конъюнктуре;

в) высокие цены на продукцию предприятия.

2. Маркетинг выступает в качестве инструмента регулирования производства и сбыта, ориентируя производственную деятельность предприятия, его структурную политику на…

а) предложение;

б) спрос;

в) конкурентов.

3. Основная цель маркетингового анализа - …

а) изучение спроса на продукцию и формирование портфеля заказов;

б) оценка рыночного предложения;

в) изучение конъюнктуры рынка.

4. К объектам анализа маркетинговой деятельности относят:

а) организацию управления маркетинговой деятельностью;

б) формирование рынков сбыта;

в) показатели эффективности маркетинговой деятельности.

5. Предметом маркетингового анализа является:

а) деятельность отдельных субъектов, ситуации, процессы и явления на рынке и в обществе, рассматриваемые в динамике;

б) деятельность отдельных субъектов, ситуации, процессы и явления на рынке и в обществе, рассматриваемые в настоящее время;

в) планирование деятельности отдельных субъектов, ситуаций, процессов и явлений на рынке и в обществе на ближайшую перспективу.

6. Система маркетинга обладает чувствительностью к …

а) спросу потребителей;

б) ценам конкурентов;

в) профессионализму маркетологов.

7. Важной составной частью анализа конкуренции, включающей анализ основных факторов, определяющих интенсивность конкуренции на конкретном рынке, оценку общего характера конкурентной среды и интенсивности конкуренции, прогнозирование тенденций изменения конкурентной среды и отдельных ее факторов является…

а) анализ конкурентной среды;

б) анализ потребителей;

в) анализ ценовой политики конкурентов.

8. Для оценки факторов конкуренции можно использовать…

а) эксперимент;

б) наблюдение;

в) экспертный опрос.

9. Основой комплекса маркетинга предприятия является…

а) товар;

б) цена;

в) сбыт;

г) коммуникации.

10. Количество видов товара, имеющихся в предприятия – это…

а) глубина ассортимента;

б) полнота ассортимента;

в) новизна ассортимента.

Тест 2

1. Товар как категория маркетинга представляет собой:

а) продукт или услугу, предлагаемую для приобретения и потребления;

б) все, что используется для удовлетворения нужд и потребностей;

в) продукт или услугу, предлагаемую для привлечения внимания, приобретения, использования или потребления.

2. Обособленная целостность, характеризуемая показателями величины, цены, внешнего вида и прочими атрибутами - это…

а) материальная продукция;

б) товарная единица;

в) товар по замыслу;

г) товар с подкреплением;

д) товар в реальном исполнении.

3. Товары повседневного спроса характеризуются:

а) распространением через сеть специализированных магазинов;

б) приобретением на большую сумму денег;

в) отсутствием необходимости в дополнительных консультациях с продавцом.

4. Группа товаров повседневного спроса включает:

а) основные товары постоянного спроса;

б) товары импульсивной покупки;

в) товары предварительного выбора;

г) товары экстренной покупки;

д) товары пассивного спроса.

5. Товары особого спроса…

а) приобретают без всякого предварительного планирования и поисков;

б) покупают при возникновении острой нужды в них;

в) приобретают регулярно, не сравнивая их между собой;

г) это товары с уникальными характеристиками, отдельные марочные товары или особо модные товары.

6. Товары пассивного спроса - это:

а) товары, о которых потребитель не знает, или знает, но не задумывается об их покупке;

б) товары, требующие для своего сбыта дополнительных маркетинговых усилий в виде рекламы и методов личной продажи;

в) мелкие штучные товары, которые выкладывают рядом с расчетным узлом.

7. Канал распределения – это…

а) способ распространения рекламы;

б) совокупность организаций или лиц, способствующих перемещению товара к потребителю;

в) способ транспортировки товара.

8. Метод ценообразования с ориентацией на уровень конкуренции базируется на:

а) учете рыночных цен;

б) калькуляции издержек производства, обслуживания, накладных расходов, желаемой прибыли;

в) желании и возможности потребителя уплатить определенную сумму за данный товар.

9. Маркетинговые коммуникации – это…

а) система мероприятий, направленных на становление и поддержание определенных взаимоотношений предприятия с адресатами коммуникаций;

б) система ФОССТИС;

в) построение хороших отношений предприятия с общественностью, получение благоприятной известности, развитие положительного имиджа.

10. Реклама – это:

а) неличная коммуникация;

б) немассовая коммуникация;

в) двухсторонняя коммуникация.

Вопросы к экзамену

1.Менеджмент в системе управления.

2.Понятие, сущность, цели и задачи менеджмента.

3.Функции управления предприятием.

4. Экономические методы управления.

5.Организационно-распорядительные методы управления.

6.Социально-психологические методы управления

7. Планирование деятельности предприятия.

8. Содержание стратегического планирования.

9. Последовательность разработки планов.

10. Анализ среды функционирования предприятия.

11. Алгоритм составления маркетинговой программы.

12. Сущность кадрового менеджмента.

13. Управление персоналом предприятий, качеством труда и продукции.

14. Система управления кадрами.

15. Подбор и оценка кадров управления.

16. Адаптация кадров.Судьба «неперспективных» сотрудников.

17. Функциональные требования к современному менеджеру.

18. Основные сервисные требования к современному менеджеру.

19. Дополнительные сервисные требования к современному менеджеру.

20. Понятие «Управления маркетингом». Управление деятельностью. Управление функцией. Управление спросом.

21. Процесс управления маркетингом.

22. Основные направления маркетинговых исследований рынка: исследование рекламы, исследование продукта, исследование сбыта и структуры конкуренции.

23. Объект и предмет изучения в маркетинговом исследовании.

24. Маркетинговая информационная система предприятия: сущность, понятие, элементы, принципы организации.

25. Сегментация как средство выбора наиболее перспективного целевого рынка.

26. Принципы и методы сегментации рынка.

27. Этапы сегментации. Основные этапы выбора целевого рынка

28. Позиционирование товара на рынке.

29. Выбор стратегии охвата рынка.

30. Разработка плана маркетинга для выбранного сегмента рынка.

31. Товарная политика: сущность, значение и основное содержание.

32. Формирование товарной политики предприятия.

33. Структура и уровни товара.

34. Жизненный цикл товара: понятие, этапы, моделирование.

35. Цена в комплексе маркетинга предприятия.

36. Понятие ценовой политики, ее роль и значение.

37. Внешние факторы, определяющие процесс ценообразования.

38. Постановка целей ценообразования. Выбор метода формирования цены.

39. Стратегические решения в области коммуникаций предприятия.

40. Цели и средства маркетинговых коммуникаций.

41. Процесс маркетинговых коммуникаций предприятия.

42. Комплекс маркетинговых коммуникаций: реклама, стимулирование сбыта, Паблик Рилейшнз, личные продажи.

43. Содержание составляющих элементов.

44. Оценка эффективности маркетинговых коммуникаций.

45. Сущность, содержание и этапы стратегического маркетингового планирования.

46. Ситуационный анализ как основа разработки стратегии.

47. Формирование маркетинговых целей предприятия. План развития хозяйственного портфеля.

48. Использование стратегических моделей в разработке маркетинговой стратегии.

49. Разработка альтернативных стратегий роста в бизнесе.

50. Методы выбора стратегий маркетинга. Риски, связанные с базовыми стратегиями роста.

51. Типовое положение и организационные структуры службы маркетинга.

52. Функциональная организация службы маркетинга.

53. Оценка эффективности маркетинговой деятельности предприятия.

54. Показатели, характеризующие эффективность маркетинговых решений.

55. Пути повышения эффективности маркетинга.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада

Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки доклада: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания доклада:	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов Использованы информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетвори-тельно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина. Использованы информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует выводы.
«неудовлетво-рительно»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления

обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена:	
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетвори-тельно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в зыполнении практических заданий.
«неудовлетво-рительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы

Разработчик:	Подписано простой ЭП 22.06.2024	Калашникова Светлана Валентиновна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 16.07.2024	Кумпилова Анжелика Руслановна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.03.01 Технология пектинопродуктов*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Барное дело
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
247	468		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
67	78		Модуль получения квалификации "Бармен"
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	3		Электротехника и электроника
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
247	468		Учебная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Модуль получения квалификации "Бармен"

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			ошибки		
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Номенклатура пектиновых веществ.

2. Химическая структура пектиновых веществ.

3. Локализация пектиновых веществ в растительной клетке и их функции.

4. Физико-химические свойства пектиновых веществ (растворимость, вязкость, ионная селективность, действие ферментов, комплексообразующая способность, студнеобразующая способность, эмульгирующие и пенообразующие свойства).

5. Классификация пектиносодержащсго сырья.

6. способы подготовки пектиносодержащего сырья к производству пектина.

7. Гидролиз протопектина. Особенности этого процесса.

8. Коагуляция пектиновых веществ.

9. Производство пектина из цитрусового сырья.

10. Производство пектина и пектинопродуктов из яблочных выжимок. И. Производство свекловичного пектина.

12. Производство пектина из соцветий-корзинок подсолнечника.

13. Производство пектина из плодовой оболочки (створки) хлопчатника.

14. Производство пектина из нетрадиционных видом сырья.

15. Производство кондитерских изделий с пектином.

16. Производство консервных изделий с пектином.

17. Производство хлебобулочных изделий с пектином.

18. Производство безалкогольных напитков с пектином.

19. Лечебно-профилактические продукты на основе пектина.

20. Использование пектина в лечебных препаратах.

21. Роль пектиновых веществ в питании человека

22. Производство пектина из цитрусовых выжимок

23. ГОСТ на яблочный пектин

24. Строение растительной клеточной стенки

25. Производство пектина из яблочных выжимок

26. Распределение пектина в подсолнечнике. Технологическая схема получения пектина в сравнении с не очищенным.

27. Применение пектина в пищевой промышленности

28. Технические условия на пектин свекловичный лечебно-профилактический

29. Физико-химические свойства пектиновых веществ. Действие щелочей, кислот и ферментов.

30. Технологические условия на пектин свекловичный лечебно-профилактический.

31. Виды пектиносодержащего сырья и его классификации

32. Технологическая схема производства цитрусового пектина

33. Предварительная обработка пектиносодержащего сырья.

34. Производство пектина из хлопковой створки. Особенности технологии.

36. Гидролиз протопектина

37. Применение пектина в лечебно-профилактических и медицинских целях. Требование к пектину.

38. Строение плода яблок и распределение пектина в нем.

39. Строение корнеплода сахарной свеклы и распределение в нем пектина.

40. Гидролиз свекловичного жома

41. Строение цитрусового плода и содержание пектина в его составных частях. Классификация цитрусовых выжимок.

42. Низкоэтерифицированный пектины и их характеристика

43. Влияние pH среды на выход пектина и показатели качества

44. Комплексообразующая способность пектина. Факторы, влияющие на нее.

45. Студнеобразующая способность пектина. Факторы, влияющие на нее.

46. Производство яблочного пектина в Молдавии

47. Органолептическая оценка пектинов

48. Получение пектина из кормового арбуза. Его показатели качества.

49. Очистка пектинового экстракта и его применение в лечебно-профилактическом питании

50. Производство яблочного пектина в Болгарии

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично»ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо»ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом.

В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.03.02 Основы пектинового производства*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Барное дело
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			полуфабрикатов
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
247	468		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
67	78		Модуль получения квалификации "Бармен"
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	3		Электротехника и электроника
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
247	468		Учебная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Модуль получения квалификации "Бармен"

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			небольшие ошибки		
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
применения.					
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Номенклатура пектиновых веществ.

2. Химическая структура пектиновых веществ.

3. Локализация пектиновых веществ в растительной клетке и их функции.

4. Физико-химические свойства пектиновых веществ (растворимость, вязкость, ионная селективность, действие ферментов, комплексообразующая способность, студнеобразующая способность, эмульгирующие и пенообразующие свойства).

5. Классификация пектиносодержащсго сырья.

6. способы подготовки пектиносодержащего сырья к производству пектина.

7. Гидролиз протопектина. Особенности этого процесса.

8. Коагуляция пектиновых веществ.

9. Производство пектина из цитрусового сырья.

10. Производство пектина и пектинопродуктов из яблочных выжимок. И. Производство свекловичного пектина.

12. Производство пектина из соцветий-корзинок подсолнечника.

13. Производство пектина из плодовой оболочки (створки) хлопчатника.

14. Производство пектина из нетрадиционных видом сырья.

15. Производство кондитерских изделий с пектином.

16. Производство консервных изделий с пектином.

17. Производство хлебобулочных изделий с пектином.

18. Производство безалкогольных напитков с пектином.

19. Лечебно-профилактические продукты на основе пектина.

20. Использование пектина в лечебных препаратах.

21. Роль пектиновых веществ в питании человека

22. Производство пектина из цитрусовых выжимок

23. ГОСТ на яблочный пектин

24. Строение растительной клеточной стенки

25. Производство пектина из яблочных выжимок

26. Распределение пектина в подсолнечнике. Технологическая схема получения пектина в сравнении с неочищенным.

27. Применение пектина в пищевой промышленности

28. Технические условия на пектин свекловичный лечебно-профилактический

29. Физико-химические свойства пектиновых веществ. Действие щелочей, кислот и ферментов.

30. Технологические условия на пектин свекловичный лечебно-профилактический.

31. Виды пектиносодержащего сырья и его классификации

32. Технологическая схема производства цитрусового пектина

33. Предварительная обработка пектиносодержащего сырья.

34. Производство пектина из хлопковой створки. Особенности технологии.

36. Гидролиз протопектина

37. Применение пектина в лечебно-профилактических и медицинских целях. Требование к пектину.

38. Строение плода яблок и распределение пектина в нем.

39. Строение корнеплода сахарной свеклы и распределение в нем пектина.

40. Гидролиз свекловичного жома

41. Строение цитрусового плода и содержание пектина в его составных частях. Классификация цитрусовых выжимок.

42. Низкоэтерифицированный пектины и их характеристика

43. Влияние pH среды на выход пектина и показатели качества

44. Комплексообразующая способность пектина. Факторы, влияющие на нее.

45. Студнеобразующая способность пектина. Факторы, влияющие на нее.

46. Производство яблочного пектина в Молдавии

47. Органолептическая оценка пектинов

48. Получение пектина из кормового арбуза. Его показатели качества.

49. Очистка пектинового экстракта и его применение в лечебно-профилактическом питании

50. Производство яблочного пектина в Болгарии

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично»ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо»ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом.

В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.О.35 Теоретические основы технологии общественного питания*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ОПК-4.1 Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
24	46		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
ОПК-4.3 Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
24	46		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	9		Гигиенические основы питания человека
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	8		Учебная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Производственная практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания			

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	9		Гигиенические основы питания человека
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	8		Учебная практика
8	9		Производственная практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-12.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
45	45		Проектный практикум
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Учебная практика
8	9		Производственная практика
ПКУВ-12.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
45	45		Проектный практикум
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			первичных навыков научно-исследовательской работы)
7	8		Учебная практика
8	9		Производственная практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	7		Кухни народов мира
6	7		Барное дело
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Учебная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
68	79		Производственная практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	5		Экономика и организация производства
6	7		Модуль получения квалификации "Бармен"
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	9		Лечебно-профилактическое питание

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Барное дело
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
247	468		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
67	78		Модуль получения квалификации "Бармен"

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
учетом экологических последствий их применения.					
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.1 Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.			отдельные пробелы знания	знания	
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			допускаются небольшие ошибки	умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.3 Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.3 Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.			небольшие ошибки		
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.1 Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения					
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.3 Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологических процессов производства продукции питания различного назначения					
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.1 Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы с	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
овершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
последствий их применения.					
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.3 Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания.					
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.1 Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания различного назначения.					
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Общие представления об организации производства продукции общественного питания. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Производственный процесс приготовления продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

2. Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции. Структура продукции.

3. Структурно-механические (реологические) свойства продукции.

4. Физико-химические показатели качества продукции.

5. Классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам и текстурным признакам.

6. Органолептические показатели качества продукции. Показатели безопасности.

7. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания. Содержание воды в пищевых продуктах и кулинарной продукции.

8. Роль белков в формировании качества продуктов общественного питания. Фибриллярные и глобулярные белки. Гидратация.

9. Структурообразующие свойства. Влияние технологических факторов на свойства белков

10. Роль жиров в технологии продукции общественного питания. Технологические свойства жиров. Изменения жиров при кулинарной обработке. Общие положения.

11. Изменения физико-химических показателей растительных масел в зависимости от продолжительности нагревания. Изменение жиров при хранении. Изменение жиров при варке и жарке. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.

12. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания.

13. Общая характеристика углеводов. Сахара. Крахмал.

14. Проблемная ситуация. Приготовление супов. Сенсорный анализ качества супов.

15. Проблемная ситуация. Приготовление соусов. Сенсорный анализ качества соусов

16. Проблемная ситуация. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Сенсорный анализ качества блюд и гарниров из овощей.

17. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Сенсорный анализ качества блюд.

18. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из яиц и творога. Сенсорный анализ качества блюд.

19. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов. Сенсорный анализ качества блюд.

20. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из птицы. Сенсорный анализ качества блюд.

21. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Сенсорный анализ качества блюд.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично»ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо»ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные

примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.02.01 Технология продуктов детского питания*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Барное дело
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			полуфабрикатов
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
247	468		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
67	78		Модуль получения квалификации "Бармен"
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	3		Электротехника и электроника
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
247	468		Учебная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Модуль получения квалификации "Бармен"

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			небольшие ошибки		
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
применения.					
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Технология продуктов

детского питания»

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.

2. Основные направления производства продуктов детского питания.

3. Роль питания в развитии детского организма.

4. Принципы детского питания.

5. Потребность детей в пищевых веществах и энергии.

6. Роль белков, жиров и углеводов в детском питании.

7. Роль витаминов и минеральных веществ в детском питании.

8. Особенности питания детей первого года жизни.

9. Особенности искусственного вскармливания детей.

10. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.

11. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.

12. Молочные продукты детского питания. Классификация и характеристика.

13. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе.

14. Жидкие и пастообразные молочные продукты.

15. Кисломолочные детские продукты.

16. Сухие детские молочные продукты.

17. Молочные продукты для лечебного и диетического питания.

18. Мясные продукты детского питания. Классификация и характеристика.

19. Производство гомогенизированных мясных консервов.

20. Производство крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов.

21. Мясные консервы для питания детей раннего возраста.

22. Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста.

23. Мясные консервы для детей дошкольного и школьного возраста.

24. Мясные консервы для лечебно-профилактического питания.

25. Колбасные изделия для детского питания.

26. Колбасные изделия для лечебно-профилактического питания.

27. Мясные полуфабрикаты для детского и диетического питания.

28. Гомогенизированные кулинарные изделия.

29. Рыбные консервы для детского питания.

30. Ассортимент и характеристика фруктовых консервов для детского питания.

31. Ассортимент и характеристика овощных консервов для детского питания.

32. Продукты детского питания на основе зерновых.

33. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.

34. Технологический контроль продуктов для детского питания.

35. Микробиологический контроль продуктов для детского питания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса. Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2024	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.02.02 Технология продуктов дошкольного питания*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Барное дело
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			полуфабрикатов
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
247	468		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
67	78		Модуль получения квалификации "Бармен"
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	3		Электротехника и электроника
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
247	468		Учебная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Модуль получения квалификации "Бармен"

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			небольшие ошибки		
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
применения.					
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Технология продуктов

дошкольного питания»

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов питания детей дошкольного возраста.

2. Основные направления производства продуктов дошкольного питания.

3. Роль питания в развитии детского организма.

4. Принципы детского питания.

5. Потребность детей в пищевых веществах и энергии.

6. Роль белков, жиров и углеводов в питании детей дошкольного возраста.

7. Роль витаминов и минеральных веществ в питании детей дошкольного возраста.

8. Особенности питания детей первого года жизни.

9. Особенности искусственного вскармливания детей.

10. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.

11. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.

12. Молочные продукты детского питания. Классификация и характеристика.

13. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе.

14. Жидкие и пастообразные молочные продукты.

15. Кисломолочные детские продукты.

16. Сухие детские молочные продукты.

17. Молочные продукты для лечебного и диетического питания.

18. Мясные продукты детского питания. Классификация и характеристика.

19. Производство гомогенизированных мясных консервов.

20. Производство крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов.

21. Мясные консервы для питания детей раннего возраста.

22. Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста.

23. Мясные консервы для детей дошкольного возраста.

24. Мясные консервы для лечебно-профилактического питания.

25. Колбасные изделия для детского питания.

26. Колбасные изделия для лечебно-профилактического питания.

27. Мясные полуфабрикаты для детского и диетического питания.

28. Гомогенизированные кулинарные изделия.

29. Рыбные консервы для детского питания.

30. Ассортимент и характеристика фруктовых консервов для детского питания.

31. Ассортимент и характеристика овощных консервов для детского питания.

32. Продукты детского питания на основе зерновых.

33. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.

34. Технологический контроль продуктов для детского питания.

35. Микробиологический контроль продуктов для детского питания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2024	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.07 Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	9		Гигиенические основы питания человека
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	8		Учебная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Производственная практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	9		Гигиенические основы питания человека
7	8		Научно-исследовательская

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	8		Учебная практика
8	9		Производственная практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Барное дело
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			продуктов общественного питания
247	468		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
67	78		Модуль получения квалификации "Бармен"

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			ошибки		
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания

1. Какое влияние оказывает функциональный продукт на здоровье человека?

А) Снижает риск развития заболеваний, связанных с питанием;

Б) Предотвращает развитие уже прогрессирующих заболеваний.

2. Какое место функциональный продукт питания занимает в рационе человека?

А) предназначен для систематического употребления;

Б) употребляется только при наличии заболеваний.

3. Пищевой продукт можно считать функциональным, если количество функционального ингредиента в одной порции восполняет суточную потребность, %:

А) более 15;

Б) Более 20;

В) Менее 50.

4. Из предложенного списка выберите функциональные пищевые ингредиенты:

А) Пектин;

Б) Холестерин;

В) глутамат натрия;

Г) витамин С.

5. В какой стране впервые появился термин «функциональные пищевые продукты»?

А) Россия;

Б) Франция;

В) Япония;

Г) Германия.

6. Выберите из предложенного списка натуральный функциональный пищевой продукт:

А) Хлеб с отрубями;

Б) Суп-пюре из разных овощей;

В) Фруктовое пюре с витаминами;

Г) Конфеты с антиоксидантами.

7. Функциональный продукт имеет вид:

А) Таблетки;

Б) Порошка;

В) Обычной пищи.

8. Выберете нутриенты, дефицит которых широко распространен в России?

А) витамин С, витамин К;

Б) витамины группы В, витамин Д;

В) витамин С, витамины группы В.

9. Выберете основные приѐмы превращения пищевого продукта в функциональный:

А) Прижизненная модификация сырья;

Б) Обогащение продуктов нутриентами в процессе производства;

В) Использование сырья, содержащего функциональные ингредиенты;

10. Каким витамином целесообразно обогащать маргарин и растительные масла?

А) Витамин С;

Б) Витамины группы В;

В) бета-каротин.

11. Что означает термин элиминация?

А) обогащение;

Б) замена;

В) исключение.

12. Что такое премиксы?

А) витамин С;

Б) железо;

В) смесь биологически активных веществ.

13. Что такое инновация?

А) реконструкция;

Б) нововведение;

В) экономическое развитие;

Г) глобализация процесса.

14. Растворимые пищевые волокна:

А) пектин, протопектин, целлюлоза;

Б) пектин, камеди, слизи;

В) лигнин, клетчатка, гуар.

15. Источники пищевых волокон:

А) мясо и продукты его переработки;

Б) молоко и молочные продукты;

В) растительное сырьѐ.

16. Из предложенного перечня выберите обогащѐнный пищевой продукт:

А) экстракт шиповника;

Б) йогурт с пищевыми волокнами

В) пюре картофельное

17. Отличие функциональных продуктов питания от продуктов массового потребления:

А) пищевая ценность;

Б) вкус;

В) запах и консистенция.

18. Отличие функциональных продуктов питания от лечебно-оздоровительных продуктов питания:

А) Функциональный продукты питания имеют низкую пищевую ценность;

Б) Функциональные продукты предназначены для систематического употребления в рационе здорового человека;

В) Отличия между терминами нет.

19. Выберете ОСНОВНОЕ требование, относящееся к разработке функциональных продуктов питания:

А) высокие органолептические показатели качества;

Б) установленные значения физико-химических показателей качества;

В) предотвращение развития заболеваний.

20. Процесс добавления в муку витаминов группы В относится к процессу:

А) обогащения функциональным ингредиентом;

Б) восстановления функционального ингредиента.

21. Приведите примеры функциональных продуктов питания, с которыми Вы сталкиваетесь в повседневной жизни?

А_____

Б_____

В_____

22. Из ниже предлагаемого перечня выберете пробиотик:

А) аланин;

Б) бифидобактерии;

В) лигнин;

Г) мальтоза.

23. Из ниже предлагаемого перечня выберете пребиотик?

А) лактобактерии;

Б) инулин;

В) валин;

Г) аскорбиновая кислота;

24. Главный принцип создания функциональных продуктов питания:

А) Получение продукта с высокими органолептическими показателями качества;

Б) Использование функциональных ингредиентов, дефицит которых имеет место;

В) Готовый продукт должен быть длительного срока хранения.

25. Как определяются функциональные свойства готового продукта?

А) Органолептически;

Б) Физико-химически;

В) Эти свойства определять не обязательно.

26. Нанотехнология - это:

А) Технология инкапсулирования;

Б) Разработка продуктов питания, обогащенных пребиотиками;

В) Технология работы с объектами, размеры которых 10-9 м.

27. В чем преимущество обработки продуктов питания высоким давлением?

А) Улучшение органолептических свойств продукта;

Б) Дополнительное обогащение биологически активными веществами;

В) Продление сроков годности;

28. Функциональный продукт питания должен оказывать оздоровительный эффект при употреблении:

А) 1 порции;

Б) 1 кг;

В) 0,5 порции.

29. Выберете основные критерии выбора функциональных ингредиентов

А) Высокие органолептические показатели;

Б) Оптимальная стоимость;

В) Простая технология внесения;

Г) Продление сроков хранения.

30. Как Вы считаете, является ли целесообразным введение в ежедневный рацион человека функциональных продуктов питания? И почему

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения»

1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.

2. Государственная политика в области здорового питания населения России.

3. Классификация продуктов функционального питания.

4. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания.

5. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки.

6. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.

7. Витаминизация пищевых продуктов.

8. Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов.

9. Витамин С в производстве пищевых продуктов.

10. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов.

11. Эффективность утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах.

12. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания.

13. Понятие и показатели качества продуктов.

14. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания.

15. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.

16. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.

17. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания.

18. Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания.

19. Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания.

20. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания.

21. Теория сбалансированного питания.

22. Теория адекватного питания.

23. Теория рационального питания.

24. Комбинированные продукты питания.

25. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП).

26. Рационы лечебно-профилактического питания.

27. Технологии получения продуктов ЛПП.

28. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.

29. Технологии лечебно-профилактических консервов.

30. с комплексом витаминов и настоями трав.

31. Технологии соусов и напитков с пектином.

32. Питание пожилых людей.

33. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.

34. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.

35. Технологии напитков из дикорастущего сырья.

36. Лечебные кондитерские изделия.

37. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности.

38. Энергетическая ценность и качественный состав пищи.

39. Основные продукты питания для спортсменов.

40. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности.

41. Дневной рацион спортсмена. Режим питания.

42. Питание спортсменов во время и после соревнований.

43. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей.

44. Питание здоровых женщин во время беременности.

45. Питание рожениц.

46. Питание кормящей матери.

47. Питание беременных при некоторых видах патологии.

48. Пищевые добавки.

49. Классификация пищевых добавок.

50. Выбор пищевых добавок.

51. Безопасность пищевых добавок. Оценка токсичности красящих экстрактов.

52. БАД - биологические активные добавки.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования

компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения − цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

- объективность − использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

- справедливость и гласность − одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

- систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность − тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам.

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма − является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма − вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие − части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия − в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности − предполагает необходимость установить

правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85 % тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» -студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» -студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно»-студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2024	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

Зав. выпускающей кафедрой: Подписано простой ЭП 19.07.2024 Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.05 Лечебно-профилактическое питание*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Барное дело
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
247	468		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
67	78		Модуль получения квалификации "Бармен"
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
5	7		Товароведение продовольственных товаров
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7	9		Лечебно-профилактическое питание
24	46		Ознакомительная практика
24	46		Учебная практика
4	5		Современные формы обслуживания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
4	5		Модуль получения квалификации "Официант"
6	7		Технологическая практика

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.			небольшие ошибки		
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			допускаются пробелы		
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Значение питания, как фактора здоровья.

2. Потребность организма в основных пищевых веществах.

3. Классификация витаминов, витаминоподобные вещества, их источники.

4. Требования к составлению меню-раскладки, понятие суточный рацион.

5. Режимы питания и их значение в различном возрасте.

6. Значение лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания.

7. Особенности питания различных групп населения в зависимости от вида трудовой деятельности.

8. Организация обеспечения в лечебно-профилактическом питании.

9. Контроль качества в лечебно-профилактическом питании.

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Лечебно-профилактическое питание»

1. Предмет, цели и задачи лечебного питания.

2. Исторический обзор развития науки о питании.

3. Значение питания, как фактора здоровья.

4. Потребность организма в основных пищевых веществах.

5. Значение белков и других азотосодержащих веществ для организма.

6. Значение углеводов для организма.

7. Значение липидов для организма.

8. Значение минеральных веществ и воды для организма.

9. Значение витаминов для организма.

10. Классификация витаминов, витаминоподобные вещества, их источники.

11. Современные представления о потребности организма в различных витаминах.

12. Витаминизация готовой пищи и продуктов массового потребления.

13. Основные источники энергии в организме. Энергетическая ценность продуктов питания.

14. Энергетические затраты и методы их определения.

15. Понятие «обмен веществ» (метаболизм) и «энергетический баланс».

16. Роль и значение ферментов в метаболизме и в переваривании пищевых веществ.

17. Регулируемые и нерегулируемые траты энергии, потребность в калориях.

18. Пищевая и биологическая ценность белков, жиров, углеводов.

19. Потребность организма человека в питательных веществах и их биологическая ценность.

20. Дать краткую характеристику питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов.

21. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Режим питания больных. Контроль за качеством продуктов и готовой пищи.

22. Организация лечебного питания. Характеристика пищеблоков.

23. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях.

24. Сеть диетического питания. Организация работы диет столовых. Порядок отбора и направления на диетпитание.

25. Парентеральное питание. Зондовое питание.

26. Диетотерапия при болезнях желудка. Функциональная патология желудка. Острый гепатит.

27. Острый гастрит. Хронический гастрит. Язвенная болезнь.

28. Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей.

29. Хронический гепатит. Цирроз печени.

30. Воспалительные поражения желчного пузыря и желчных путей. Желчнокаменная болезнь. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы.

31. Атеросклероз. Гипертоническая болезнь. Инфаркт миокарда. Хроническая недостаточность кровообращения.

32. Хроническая недостаточность. Нефротический синдром.

33. Сахарный диабет. Гиперинсулизм.

34. Диффузный токсический зоб. Гипотиреоз. Эндемический зоб.

35. Болезни паращитовидных желез. Адиссонова болезнь. Несахарный диабет.

36. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.

37. Питание в предоперационном периоде. Питание после хирургического вмешательства.

38. Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Дизентерия. Брюшной тиф и паратифы. Холера.

39. Значение лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания.

40. Молоко в лечебно-профилактическом питании. Витамины в лечебно-профилактическом питании.

41. Применение пектина в лечебно-профилактическом питании.

42. Организация обеспечения в лечебно-профилактическом питании.

43. Контроль качества в лечебно-профилактическом питании.

44. Основные виды пищевых жиров, роль их в питании.

45. Различные виды пищевых добавок, вкусовые вещества в питании человека.

46. Проблемы питания современного человека.

47. Принципы построения рациона питания.

48. Понятие о сбалансированном, рациональном питании.

49. Требования к составлению меню-раскладки, понятие суточный рацион.

50. .Режимы питания и их значение в различном возрасте.

51. Особенности питания различных групп населения в зависимости от вида трудовой деятельности.

52. Особенности метаболизма в детском, подростковом и взрослом возрасте. Принципы организации питания детей разного возраста.

53. Питание детей различного возраста.

54. Питание учащихся и студентов.

55. Особенности обменных процессов в организме в стареющем организме. Питание в пожилом возрасте.

56. Понятие «диетология», «диетотерапия», современные принципы построения диетического питания. Характеристика диет: виды диет, основные механизмы действия диет.

57. Основные принципы лечебно-профилактического питания.

58. Цели и задачи лечебно- профилактического питания. Пищевая ценность и калорийность рационов лечебно-профилактического питания.

Варианты контрольных работ по дисциплине «Лечебно-профилактическое питание»

Вариант № 1

1. Требования, предъявляемые при составлении рационов для школьников.
2. Обязанности диетической сестры.

Вариант № 2

1. Значение рационального питания в жизни подрастающего поколения
2. В чём суть концепции развития школьного питания?

Вариант № 3

1. Принципы организации питания учащихся.
2. Отличие диетического питания от ЛПП.

Вариант № 4

1. Санитарные и технологические требования к приготовлению блюд детского питания.
2. Порядок получения диетического питания.

Вариант № 5

1. Основные требования к организации питания детей дошкольного возраста.
2. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического питания.

Вариант № 6

1. Организация питания школьников по типу «шведского стола».
2. Какие блюда и кулинарные изделия не рекомендуется включать в рацион питания детей?

Вариант №7

1. Преимущества перспективных меню и на какой срок они составляются?
2. Организация диетического питания в школьных столовых.

Вариант № 8

1. Организация питания для детей 6-ти летнего возраста в общеобразовательных школах.
2. Назовите рационы ЛПП.

Вариант № 9

1. Какие условия необходимо учитывать при организации питания детей в ДДУ?
2. Характеристика рациона питания при болезнях желудка

Вариант № 10

1. Особенности в организации питания детей, страдающих избыточной массой тела (ожирением). Режим питания.
2. Формы организации питания учащихся.

Вариант № 11

1. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 1
2. Требования к организации диетических столовых.

Вариант № 12

1. Характеристика рациона питания болезнях почек и мочевыводящих путей.

2. Отличие диетического питания от ЛПП.

Вариант № 13

1. Условия использования рекомендуемого суточного набора продуктов.

2. Характеристика рациона питания при сахарном диабете.

Вариант № 14

1. Назначение лечебно-профилактического рациона № 9. Требования к составлению пищевого рациона.

2. Требования, предъявляемые при составлении рационов для школьников.

Вариант № 15

1. Рекомендуемые диеты в диетических столовых и отделениях. Требования к составлению диетических рационов.

2. Требования, предъявляемые к составлению меню в ДДУ.

Вариант № 16

1. Назначение лечебно-профилактического рациона № 1. Требования к составлению пищевого рациона.

2. В чём суть накопительной ведомости?

Вариант № 17

1. Перспективы развития питания детей. Постановление Правительства РФ в области здорового питания детей.

2. Назначение лечебно-профилактического рациона № 2. Требования к составлению пищевого рациона.

Вариант № 18

1. Каким нормативным документом регулируется организация питания в общеобразовательных школах?

2. Особенности в организации питания детей, занимающихся спортом.

Вариант № 19

1. Какие возрастные группы предусмотрены в Рекомендациях по организации питания школьников? Их режим питания.

2. Особенности в организации питания детей с пищевой аллергией.

Вариант № 20

1. В чём суть организации «пилотного» питания для учащихся.

2. Назначение лечебно-профилактического рациона № 2а. Требования к составлению пищевого рациона.

Вариант № 21

1. Требования к организации питания детей школьного возраста.

2. Назначение лечебно-профилактического рациона № 3. Требования к составлению пищевого рациона.

Вариант № 22

1. Значение перспективных меню в организации питания детей и школьного возраста.

2. Назначение лечебно-профилактического рациона № 4. Требования к составлению пищевого рациона.

Вариант № 23

1. Организация диетического питания в школьных столовых.

2. Назначение лечебно-профилактического рациона № 4б. Требования к составлению пищевого рациона.

Вариант № 24

1. Организация питания детей дошкольного возраста.

2. Назначение лечебно-профилактического рациона № 5. Требования к составлению рациона.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для

осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2024	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.01 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции			
2	2		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	7		Санитария и гигиена питания
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
7	8		Модуль получения квалификации "Бармен"
7	7		Модуль получения квалификации "Официант"

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
ПКУВ-5: Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест					
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции					
Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.					
Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест					
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции					
Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.					
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест					
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции					
Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: правилами техники безопасности, производственной	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.			пробелы		
ПКУВ-5: Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест					
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции					
Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.					

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Задания для контрольной работы

Варианты контрольных работ

Вариант № 1

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.

3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

Вариант № 2

1. Какие продукты можно считать безопасными?

2. Полициклические ароматические углеводороды – как источник загрязнения пищевых продуктов.

3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме человека? Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Вариант № 3

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «политика в области качества», «управление качеством», «обеспечение качества».

2. Диоксины и диоксиноподобные соединения – как источник загрязнения пищевых продуктов.

3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме?

Вариант № 4

1. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.

2. Какие вещества, применяемые в растениеводстве, являются загрязнителями пищевых продуктов?

3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 5

1. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?

2. перечислите токсичные металлы и назовите источники загрязнения ими пищевых продуктов.

3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 6

1. Какую информацию должна содержать потребительская маркировка продовольственных товаров?

2. Что такое микотоксины? Перечислите и дайте характеристику наиболее распространенным микотоксинам.

3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 7

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?

2. Назовите и дайте характеристику веществам-загрязнителям, применяемым в растениеводстве.

3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 8

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества, поступающие в организм человека с пищей?

2. Что такое патулин?

3. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.

Вариант № 9

1. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Что такое микотоксины? Назовите наиболее распространенные микотоксины и дайте им характеристику.

3. Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Вариант № 10

1. Перечислите наиболее токсичные и распространенные контаминанты.

2. Что понимают под безопасностью продуктов питания?

3. Какие заболевания вызывает загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами?

Вариант № 11

1. Какие показатели характеризуют токсичность ксенобиотиков?

2. Антибиотики как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 12

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.

2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.

3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 13

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.

2. Что такое пищевая интоксикация? Приведите примеры пищевой интоксикации.

3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 14

1. Какие контаминанты - загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?

2. Что такое афлатоксины? Дайте им характеристику.

3. Фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 15

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества?

2. Ртуть как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Что такое фальсифицированные продукты питания?

Вариант № 16

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Свинец как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Перечислите виды фальсификации пищевых продуктов.

Вариант № 17

1. Перечислите основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.

2. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

3. Фальсификация пищевых продуктов. Назовите способы фальсификации в зависимости от места ее осуществления.

Вариант № 18

1. Назовите наиболее распространенные и токсичные контаминанты.

2. Удобрения как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое ассортиментная фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 19

1. Как классифицируют вредные и посторонние вещества в продуктах питания?

2. Пестициды как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое качественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 20

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?

2. Нитраты, нитриты, нитрозоамины как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 21

1. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.

2. Пищевые добавки, гигиенические принципы их нормирования.

3. Что такое стоимостная фальсификация?

Вариант № 22

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.

2. Что такое пищевые добавки? Как их классифицируют.

3. Перечислите методы определения микотоксинов. Как осуществляется контроль за загрязнением микотоксинами?

Вариант № 23

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.

2. Антибактериальные вещества, применяемые в животноводстве, как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое информационная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 24

1. Какова классификация вредных веществ, поступающих в организм человека с пищей?

2. Кадмий как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 25

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.

3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Безопасность

продовольственного сырья и продуктов питания»

1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.

2. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов.

3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Основные задачи и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.

6. Виды контроля качества продовольственных товаров.

7. Маркировка продовольственных товаров.

8. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.

9. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.

10. Классификация видов опасностей по степени риска.

11. Основные пути загрязнения продуктов питания и пищевого сырья.

12. Окружающая среда - основной источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.

13. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.

14. Санитарно-показательные микроорганизмы.

15. Условно-патогенные микроорганизмы.

16. Патогенные микроорганизмы.

17. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.

18. Формы заболеваний, вызываемых микроорганизмами.

19. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами.

20. Меры токсичности веществ.Опасность действия ксенобиотиков.

21. Токсичные элементы.

22. Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием токсичных элементов в продуктах питания.

23. Радионуклиды. Биологическое действие ионизирующих излучений на организм человека.

24. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой продукции.

25. Пестициды.Классификация и токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов.

26. Пути контаминации пищевых продуктов пестицидными препаратами.

27. Основные группы пестицидов.

28. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.

29. Государственная санитарно-эпидемиологическая экспертиза новых пестицидных препаратов.

30. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием пестицидов в продуктах питания.

31. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения в пищевой продукции.

32. Причины накопления нитратов.

33. Биологическое действие нитратов и нитритов на организм человека.

34. Технологические способы снижения содержания нитратов и нитритов в пищевом сырье.

35. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика.Пути образования нитрозосоединений.

36. Регуляторы роста растений.

37. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве.

38. Диоксины и диоксинподобные соединения. Источники образования диоксинов.

39. Поведение диоксинов в окружающей среде. Опасность диоксинов.

40. Диоксины в организме человека и животных.

41. Пути снижения образования диоксинов.

42. Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ).

43. Пищевые добавки.

44. Гигиена и безопасность применения пищевых добавок.

45. Текущий санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок.

46. Антибактериальные вещества, встречающиеся в пищевых продуктах.

47. Генетически модифицированные источники в пищевых продуктах.

48. Фальсификация пищевых продуктов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал,

укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических

вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к экзамену утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» -студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» -студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно»-студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2024	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.О.33 Технология продукции общественного питания*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
6	7		Технологическая практика
4	5		Современные формы обслуживания
4	5		Модуль получения квалификации "Официант"
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	7		Кухни народов мира
6	7		Барное дело
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Учебная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
68	79		Производственная практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	5		Экономика и организация производства
6	7		Модуль получения квалификации "Бармен"
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	7		Барное дело
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
247	468		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
67	78		Модуль получения квалификации "Бармен"
ПКУВ-8.1 Организовывает документооборот по производству на предприятии питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
24	46		Учебная практика
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
5	6		Проектирование

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			предприятий общественного питания
5	7		Товароведение продовольственных товаров
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7	9		Лечебно-профилактическое питание
24	46		Ознакомительная практика
24	46		Учебная практика
4	5		Современные формы обслуживания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
4	5		Модуль получения квалификации "Официант"
6	7		Технологическая практика

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.1 Организовывает документооборот по производству на предприятии питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.			небольшие ошибки		
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
(служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.1 Организовывает документооборот по производству на предприятии питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов)	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.1 Организовывает документооборот по производству на предприятии питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции питания.					
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			пробелы		
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.			отдельные пробелы знания	знания	
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.1 Организовывает документооборот по производству на предприятии питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
условиях производства продукции питания.					
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			навыков допускаются пробелы	навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Введение. Технологические принципы производства продукции общественного питания.

2. Классификация и ассортимент продукции.

3. Нормативная документация.

4. Тенденции расширения ассортимента продукции.

5. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.

6. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.

7. Технология кулинарной продукции. Соусы.

8. Классификация. Ассортимент.

9. Технологическая подготовка рецептурных компонентов.

10. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов.

11. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

12. Соусы промышленного производства.

13. Продукция из картофеля, овощей и грибов.

14. Технологическая характеристика сырья.

15. Полуфабрикаты. Ассортимент.

16. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающие изменение их свойств.

17. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

18. Тепловая кулинарная обработка Способы и режимы.

19. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции.

20. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции.

21. Соусы, используемые при изготовлении блюд.

22. Условия и сроки хранения и реализации блюд.

23. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.

24. Технологическая характеристика сырья.

25. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

26. Варка круп.

27. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш.

28. Кулинарное использование каш различной консистенции.

29. Ассортимент блюд и кулинарных изделий.

30. Технология их приготовления.

31. Варка бобовых.

32. Физико-химические процессы, происходящие в бобовых при варке, их роль в формировании качества готовой продукции.

33. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их

приготовления.

34. Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология их приготовления.

35. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

36. Продукция из мяса и мясопродуктов

37. Технологическая характеристика сырья.

38. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент.

39. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций.

40. Разделка туш говядины, свинины, баранины.

41. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

42. Требования к качеству.

43. Условия и сроки хранения и реализации мясных полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.

44. Разделка мяса диких животных.

45. Тепловая кулинарная обработка.

46. Способы и режимы.

47. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции.

48. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления.

49. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

50. Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

51. Технологическая характеристика сырья.

52. Полуфабрикаты. Ассортимент.

53. Технологическая схема производства полуфабрикатов.

54. Кулинарное использование полуфабрикатов.

55. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

56. Рубленые полуфабрикаты.

57. Технология их приготовления.

58. Требования к качеству.

59. Тепловая кулинарная обработка.

60. Способы и режимы.

61. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции.

62. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке.

63. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы.

64. Дичи и кролика. Технология их приготовления.

65. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

66. Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла Технологическая характеристика сырья.

67. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах.

68. Полуфабрикаты.

69. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.

70. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных и хрящевых рыб.

71. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленной, котлетной и кнельной масс.

72. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двухстворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты.

73. Тепловая кулинарная обработка.

74. Способы и режимы.

75. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.

76. Технология их приготовления.

77. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

78. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога

79. Технологическая характеристика сырья.

80. Механическая кулинарная обработка.

81. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы.

82. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой

обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий.

83. Технология их приготовления. Требования к качеству.

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

Соусы

1. По каким признакам классифицируются соусы?

2. Введение каких продуктов обеспечивает консистенцию горячих соусов?

3. При каких температурах пассеруют муку для красных и белых соусов?

4. С какой целью пассеруют муку в процессе приготовления соусов?

5. Какие особенности приготовления соуса определяют его название: красный и белый?

6. Назовите ассортимент производных красного и белого соусов. Каково их кулинарное использование?

7. Назовите ассортимент яично-масляных соусов и их использование?

8. Как используют молочные соусы жидкой и средней густоты?

9. Какую структуру имеют соусы голландские и майонезы и каким образом она формируется?

10. На какие группы подразделяются холодные соусы и каково их кулинарное использование?

Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов

1. Источником каких пищевых веществ являются овощи?

2. Назовите пектиновые вещества, содержащиеся в тканях овощей. Каковы их свойства?

3. Какое химическое соединение составляет основу молекул пектиновых веществ?

4. Какими формами в овощах представлена аскорбиновая кислота и какая из них наиболее устойчивая?

5. Каким образом клетки связаны между собой в паренхимой ткани овощей?

6. Из какого вещества состоит срединная пластинка и каково его строение?

7. Посредством каких образований содержимое цитоплазмы отделено от клеточной стенки и вакуоли?

8. В каких образованиях клетки содержатся красящие вещества?

9. Назовите причину потемнения очищенного картофеля при хранении его на воздухе. Как этот процесс можно предотвратить?

10. В результате каких физико-химических процессов происходит размягчение тканей овощей при тепловой кулинарной обработке?

11. Назовите факторы, влияющие на продолжительность доведения овощей до

готовности.

12.Как изменяется пищевая ценность овощей в результате тепловой кулинарной обработки?

13. Как и почему в процессе варки изменяется цвет зеленых овощей?

14. Содержанием каких пигментов обусловлен красный цвет свеклы и как он изменяется в процессе тепловой обработки?

Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий

1. Назовите ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп.

2. Назовите физико-химические процессы, происходящие в крупах в процессе варки каш.

3. Каковы причины размягчения круп в процессе варки каш?

4. Каково кулинарное использование рассыпчатых и вязких каш?

5. Как влияют толщина и состав клеточных стенок эндосперма круп на продолжительность варки каш?

6. Как изменяется содержание растворимых веществ в крупах при варке?

7. Что является причиной снижения содержания растворимых веществ в кашах при их остывании и хранении в остывшем состоянии?

8. Каковы оптимальные условия хранения каш?

9. Каковы различия в технологии приготовления запеканок и пудингов?

10. С какой целью бобовые замачивают перед варкой?

11. Назовите ассортимент блюд из макаронных изделий.

Кулинарная продукция из гидробионтов

1. Охарактеризуйте пищевую ценность рыбы.

2. Какие белки входят в состав мышечных волокон рыбы?

3. На какие группы подразделяются небелковые азотистые вещества рыб и как они влияют на качество кулинарной продукции из рыбы?

4. Каковы характерные особенности жирнокислотного состава липидов рыб?

5. Охарактеризуйте особенности строения тела и мышечной ткани рыб.

6. Назовите ассортимент полуфабрикатов из рыбы.

7. Почему мороженую рыбу рекомендуется размораживать в воде?

8. Перечислите операции технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

9. Какие виды филе можно приготовить при разделке тушек рыбы с костным скелетом?

10. Назовите особенности рецептуры рыбной котлетной массы.

11. С какой целью ошпаривают звенья рыб с хрящевым скелетом?

12. С какой целью ошпаривают порционные куски из рыб с хрящевым скелетом перед жаркой и припусканием?

13. Как изменяется масса рыбы в результате тепловой обработки?

14. Какие способы жарки применяют для приготовления блюд из рыбы?

15. Назовите ассортимент блюд из запеченной рыбы.

16. Какие гидробионты используют для приготовления кулинарной продукции?

17. Как обрабатывают тушки кальмаров?

18. Почему в процессе варки омаров их панцирь окрашивается в красный цвет?

19. Почему рекомендуется креветки перед варкой размораживать не полностью?

Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов

1. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из мяса.

2. Из каких операций складывается технологический процесс производств: мясных полуфабрикатов?

3. Какие условия размораживания мяса являются оптимальными? Какой должна быть температура в толще мяса к моменту окончания размораживания?

4. Назовите отрубы, получаемые при разделке говяжьих и свиных полутуш и бараньих туш.

5. Что собой представляют операции обвалка и жиловка?

6. Назовите ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.

7. Какие порционные и мелкокусковые полуфабрикаты можно приготовить из вырезки и толстого края?

8. Какие из названных порционных полуфабрикатов панированные - антрекот, шницель, эскалоп, ромштекс, котлеты отбивные?

9. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины, используемые для жарки.

10. Назовите ассортимент натуральных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из' котлетной массы. Каковы принципиальные различия в рецептурах названных рубленых полуфабрикатов?

11. Что собой представляет дисперсионная среда фарша, используемого для приготовления рубленых полуфабрикатов?

12. Каковы сроки годности и условия хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов?

13. Назовите основные структурные элементы мышечного волокна. Какие белки входят в состав саркоплазмы и миофибрилл?

14. Из каких структурных элементов построена соединительная ткань?

15. Назовите различия в строении эндомизия и перимизия.

16. Назовите физико-химические процессы, протекающие в мясе при тепловой кулинарной обработке. Какова их роль в формировании качества готовой продукции?

17. В каком температурном интервале денатурирует основная масса мышечных белков?

18. Как изменяются диаметр, прочность и целостность мышечных волокон в процессе тепловой кулинарной обработки?

19. Каковы последствия сваривания коллагеновых волокон в процессе тепловой кулинарной обработки мяса?

20. Почему не все крупнокусковые полуфабрикаты из говядины можно довести до состояния готовности жаркой?

21. Назовите состав и количество экстрактивных веществ, выделяемых из мяса при варке.

22. Какова причина изменения цвета мяса в процессе тепловой кулинарной обработки мяса?

23.Что является причиной размягчения мяса при тепловой кулинарной обработке?

24. Каковы потери массы при жарке бифштекса, бифштекса рубленого и котлет рубленых? Чем обусловлены различия в потерях массы между названными изделиями?

25. Назовите ассортимент блюд из тушеного и жареного мяса.

Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

1. Назовите ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.

2. Из каких операций состоит технологический процесс производства полуфабрикатов из тушек полупотрошеной птицы?

3. Каковы условия размораживания мороженой птицы и дичи?

4. При какой температуре в толще мышечной ткани заканчивают процесс размораживания?

5. Какие способы формовки (заправки) тушек птицы используют в кулинарной практике?

6. Назовите ассортимент порционных полуфабрикатов из филе птицы.

7. Каковы отличительные особенности в технологии приготовления кнельной массы по сравнению с котлетной массой?

8. Назовите физико-химические процессы, протекающие в мясе птицы при тепловой кулинарной обработке.

9. Каковы потери массы полуфабрикатами из птицы, дичи и кролика при их варке и жарке?

10.Назовите ассортимент блюд из жареной птицы, дичи и кролика.

Кулинарная продукция из творога

1. Какие яйца относятся к диетическим?

2. Каково соотношение белка и желтка в яйце?

3. На какой белок приходится основная масса белковых веществ яичного белка?

4. Какой из белков яйца является ингибитором трипсина?

5. К какой группе белков относятся основные белковые вещества желтка?

6. Как следует обрабатывать яйца перед их использованием для приготовления блюд?

7. При какой температуре коагулируют белки желтка и яичного белка?

8. Какова продолжительность варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек?

9. Назовите ассортимент блюд из жареных яиц.

10. С какой целью к яйцам добавляется вода или молоко при приготовлении омлетов?

11. Назовите ассортимент блюд из творога.

12. Каково основное различие в технологии приготовления запеканок и пудингов из творога?

Супы

1. По каким признакам классифицируются супы?

2. Какова должна быть температура при отпуске горячих и холодных супов?

3. Назовите виды супов, входящие в группу заправочных супов.

4. С какой мелью при тушении свеклы для борщей вводят уксус?

5. Какие продукты входят в рецептуру всех видов солянок и как их подготавливают?

6. Назовите общую технологическую схему приготовления супов-пюре.

7. При помощи, каких технологических приемов получают прозрачные бульоны (мясные, рыбные, из птицы)?

8. Назовите ассортимент холодных супов.

9. В рецептуре какого супа (борща холодного, свекольника) не выходит квас?

10. С какой целью в сладкие супы вводят крахмал и как это делают?

Холодные и горячие закуски

1. На какие группы подразделяются холодные блюда и закуски?

2. На какие виды подразделяются бутерброды?

3. На какие виды подразделяются салаты?

4. Каков набор овощей характерен для винегретов?

5. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.

6. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и рыбопродуктов.

7. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.

8. Какова роль желатина в технологии приготовления заливных блюд?

9. Назовите характерные особенности горячих закусок. На какие группы они подразделяются?

Сладкие блюда

1. На какие группы подразделяются сладкие блюда?

2. Какой продукт является загустителем в киселях?

3. В приготовлении, каких сладких блюд используется желатин и как его подготавливают?

4. Каковы различия в технологии приготовления желе и мусса?

5. Какие факторы влияют на прочность взбитых сливок и для приготовления, каких блюд они используются?

6. Почему для приготовления кремов используют высокожирные сливки и перед взбиванием их охлаждают?

7. Назовите ассортимент горячих сладких блюд.

8. Что является основой для суфле?

Напитки

1. Приведите классификацию напитков. Какова температура подачи?

2. Какую международную маркировку имеет чай различной сортности?

3. Назовите основные особенности различных «чайных традиций».

4. Что включает в себя обработка кофе?

5. Какие способы приготовления кофе наиболее распространены?

6. Перечислите ассортимент напитков на основе какао и шоколада.

7. Опишите технологию сбитня, пуншей, грогов.

8. Назовите основные виды холодных напитков.

9. Какие процессы используют при приготовлении слабоалкогольных холодных напитков?

10.Что является основой безалкогольных смешанных напитков?

11. Каковы способы приготовления смешенных напитков и коктейлей.

12.Какую стекленную посуду используют при подаче коктейлей?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования

компетенций

Критерии оценки знаний на зачете

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опросаили собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

«Зачтено»- выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено»- выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично»ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо»ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно»ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно»ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.О.36 Физическая культура и спорт*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.			
56	5		Физическая культура и спорт
123456	6		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
6	6		Строевая подготовка, военная топография
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.			
56	5		Физическая культура и спорт
123456	6		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
6	6		Строевая подготовка, военная топография

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
качеств, в том числе профессионально необходимых.					
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.					
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.					
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического само совершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.					
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень оценочных средств, их краткая характеристика и шкала оценивания

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Шкала оценивания
Текущий контроль успеваемости			
Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.	Темы докладов, сообщений	Четырёхбалльная шкала
Тест	Тестом в физическом воспитании называется измерение или испытание, проводимое с целью определения состояния или способностей человека на данный момент. Эту информацию используют как основу для управления достижениями обучающихся.Тестирование двигательных возможностей человека помогает решению	Фонд тестовых заданий	Пятибалльная шкала

	ряда сложных педагогических задач: выявлять уровни развития кондиционных и координационных способностей, оценивать качество технической и тактической подготовленности.		
Промежуточная аттестация			
Зачёт	Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.	Вопросы к зачету	Двухбалльная шкала

КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ

Женщины

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1
1	Бег 2 км (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1 км (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег100 м (сек)	15.7	16.0	17.0	17.9	18.7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см) – количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой -количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Мужчины

№	Тесты	Оценка в баллах				

		5	4	3	2	1
1	Бег 3 км (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1 км (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег100 м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине -количество раз	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях -количество раз	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины -количество раз	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

Примерный перечень вопросов к зачёту

1. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.

2. Компоненты физической культуры.

3. Физическая культура личности.

4. Организационно правовые основы физической культуры.

5. Характеристика современного состояния физической культуры и спорта в Российской Федерации.

6. Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студентов.

7. Заболеваемость в период учебы в вузе и ее профилактика.

8. Гипокинезия и гиподинамия.

9. Динамика работоспособности студентов в учебном году и факторы, ее определяющие.

10. Основные причины изменения физического и психического состояния студентов в учебном году и факторы, ее определяющие.

11. Средства физической культуры для оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления студентов, повышения эффективности учебного процесса.

12. Средства восстановления работоспособности.

13. Диагностика, ее цели и задачи.

14. Самоконтроль, его цели, задачи и методы.

15. Методы исследования физического развития.

16. Дневник самоконтроля.

17. Методы стандартов, антропометрических индексов, номограмм.

18. Методика определения нагрузки по показателям пульса.

19. Методика определения нагрузки по показателям жизненной емкости легких и частоте дыхания.

20. Методика определения тяжести нагрузки по изменениям массы тела и динамометрии.

21. Оценка функциональной подготовленности по задержке дыхания на вдохе и выдохе (проба Штанге и Генчи).

22. Методика оценки состояния ЦНС по пульсу и кожно-сосудистой реакции.

23. Методика оценки быстроты и гибкости.

24. Оценка физической работоспособности по результатам теста Купера (12–минутный бег).

25. Ортостатическая проба.

26. Методика оценки функциональной подготовленности методом одномоментной пробы с приседанием.

27. Комбинированная проба.

28. Обмен энергии.

29. Функциональная проба по Квергу.

30. Проба Ромберга (выявляет нарушение равновесия в положении стоя).

31. Объективные и субъективные признаки усталости, утомления и переутомления, их причины и профилактика.

32. Профилактика травматизма на занятиях физическими упражнениями.

33. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.

34. Роль физической культуры и спорта в подготовке студентов к профессиональной деятельности и экстремальным жизненным ситуациям.

35. Организм человека как биологическая система.

36. Общее представление о строении тела человека.

37. Опорно-двигательный аппарат.

38. Физиологические механизмы энергообеспечения мышечной деятельности.

39. Строение и функции дыхательной системы.

40. Строение и функции пищеварительной системы.

41. Сердечно-сосудистая система.

42. Выделительная система.

43. Эндокринная система.

44. Сенсорная система.

45. Нервная система.

46. Особенности функционирования ЦНС. Рефлекторная природа двигательной деятельности.

47. Роль белков в организме.

48. Роль углеводов в организме.

49. Роль жиров (липидов) в организме.

50. Водный обмен и минеральных веществ.

51. Витамины.

52. Энзимы и фитонциды.

53. Физиологические состояния организма при физической деятельности.

54. Физиологическая характеристика утомления и восстановления.

55. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования систем организма под воздействием направленной физической тренировки.

56. Показатели тренированности организма.

57. Повышение уровня адаптации и устойчивости организма человека.

58. Биологические ритмы и работоспособность.

59. Понятие «здоровье». Влияние образа жизни на здоровье.

60. Содержательные характеристики составляющих ЗОЖ.

61. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья.

62. Основы здорового питания.

63. Гигиенические основы закаливания.

64. Влияние внешней среды и наследственности на здоровье.

65. Экогигиенические факторы и их влияние на здоровье и работоспособность.

66. Виды физической подготовки.

67. Средства физического воспитания.

68. Методы физического воспитания.

69. Методические принципы физического воспитания.

70. Сила и методика её развитие.

71. Быстрота и методика её развитие.

72. Планирование объема и интенсивности физических нагрузок занятий.

73. Определение понятия спорт.

74. Единая спортивная классификация.

75. Организационные особенности студенческого спорта.

76. Мотивационные варианты и обоснование индивидуального выбора вида спорта или систем физических упражнений.

77. Моральные принципы спорта.

78. История развития Олимпийского движения.

79. Олимпийские игры современности, их герои.

80. Организация самостоятельных занятий: формы, содержание.

81. Гигиена самостоятельных занятий.

82. Основные принципы оздоровительной тренировки.

83. Производственная физическая культура.

84. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.

85. Роль личности руководителя во внедрении физической культуры в производственный коллектив.

Зачётные тесты для проведения промежуточной аттестации.

	женщины					мужчины				
Упражнение	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
Бег 100м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
Бег 2000м (мин., сек)	10.30	10.50	11.30	12.30	13.00					
Бег 3000м (мин., сек)						12.30	13.00	13.30	14.30	15.30
Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз)						15	12	10	7	5
Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз)	60	50	40	30	25					

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Высокий уровень сформированности компетенций	Продвинутый уровень сформированности компетенций	Базовый уровень сформированности компетенций
Обучающийся на высоком уровне	Обучающийся на среднем уровне	Обучающийся на

способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	удовлетворительном уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 29.06.2024	Уджуху Ирина Анзауровна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 02.07.2024	Свечкарёв Виталий Геннадьевич
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.09 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.			
56	5		Физическая культура и спорт
123456	6		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
6	6		Строевая подготовка, военная топография
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.			
56	5		Физическая культура и спорт
123456	6		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
6	6		Строевая подготовка, военная топография

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
физических качеств, в том числе профессионально необходимых.					
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
жизненных целей.					
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.					
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.					
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического само совершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: оценивать свой уровень физической	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.			ошибки		
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень оценочных средств, их краткая характеристика и шкала оценивания

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Шкала оценивания
Текущий контроль успеваемости			
Тест	Тестом в физическом воспитании называется измерение или испытание, проводимое с целью определения состояния или способностей человека на данный момент. Эту информацию используют как основу для управления достижениями обучающихся. Тестирование двигательных возможностей человека помогает решению ряда сложных педагогических задач: выявлять уровни развития кондиционных и координационных способностей, оценивать качество технической и тактической подготовленности.	Фонд тестовых заданий	Пятибалльная шкала
Промежуточная аттестация			

Зачёт	Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала практических и семинарских занятий по дисциплине.	Фонд тестовых заданий	Двухбалльная шкала

Контрольные тесты для оценки физической подготовленности студентов

(текущий контроль) *

Женщины

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1
1	Бег 2 км (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1 км (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15.7	16.0	17.0	17.9	18.7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см) – количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

* для всех элективных дисциплин, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

Мужчины

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1

1	Бег 3 км (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1 км (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине - количество раз	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях - количество раз	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины - количество раз	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

* для всех элективных дисциплин, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

Тесты для промежуточной аттестации

01 - общая физическая подготовка*

Контрольные упражнения	**Оценка в баллах**									
	женщины					**мужчины**				
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**
Бег 100 м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
Бег 2000 м (мин., сек)	10.30	10.50	11.30	12.30	13.00					
Бег 3000м (мин., сек)						12.30	13.00	13.30	14.30	15.30
Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз)						15	12	10	7	5
Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз)	60	50	40	30	25					

* для всех элективных дисциплин кроме 06 – оздоровительная физическая культура.

02 - баскетбол

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1.Ведение мяча на 20 м (сек)	9,2	9,6	10,2	10,4	10,6	8,2	8,6	9,0	9,2	9,6
2.Штрафныеброски:10 бросков: количество попаданий	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2 курс										
1.Ведение мяча на 20 м (сек)	9,0	9,4	10,0	10,2	10,4	8,0	8,4	8,8	9,0	9,2
2. Штрафные броски: 10 бросков: количество попаданий	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
3 курс										
1.Ведение мяча на 20 м (сек)	9,0	9.2	9,8	9,6	10,2	7,8	8,2	8,8	9,0	9,2
2.Штрафные броски:10бросков: количество попаданий	7	6	5	4	3	7	6	5	4	3

03 - волейбол

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				

	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1.Подача, выполняется любым способом: 10 подач.	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2. Прием-передача мяча с партнером.	34	33	32	31	30	39	38	37	36	35
2 курс										
1.Подача: – верхняя прямая (юноши), нижняя прямая (девушки): 10 подач	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
2. Нападающий удар в паре 10 раз	8	7	6	5	4	7	6	5	4	3
3 курс										
1. Верхняя прямая подача:6 подач в заданную зону	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2. Нападающий удар в прыжке у сетки 10 раз	8	7	6	5	4	7	6	5	4	3

04 - минифутбол

Контрольные упражнения	**Оценка в баллах**									
	женщины					**мужчины**				
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**
1 курс										
1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек)	11,2	11,6	12,2	12,4	12,6	9,2	9,6	10,2	10,4	10,6
2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	40	35	30	25	20	50	40	35	30	25

2 курс										
1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м (сек)	11,1	11,5	12,1	12,3	12,5	9,1	9,5	10,1	10,3	10,7
2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	45	40	35	30	25	55	50	40	35	30
3 курс										
1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек)	11,0	11,4	12,0	12,2	12,4	9,0	9,4	10,0	10,2	10,6
2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	50	45	40	35	30	60	55	50	40	35

05 - атлетическая гимнастика

Контрольные упражнения	**Оценка в баллах**									
	женщины					**мужчины**				
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**
1 курс										
1.Упражнение «планка» (сек)	60	55	50	45	40	90	80	70	60	50
2. Содержание мышц в организме (%)	42	40	38	37	36	56	53	50	47	44
2курс										
1.Упражнение «планка» (сек)	90	80	70	60	50	120	110	100	90	80
2. Содержание мышц в организме (%)	43	41	39	38	37	57	54	51	48	45
3 курс										

1.Упражнение «планка» (сек)	120	110	100	90	80	180	170	160	1500	140
2. Содержание мышц в организме (%)	44	42	40	39	38	58	55	52	49	46

06 - оздоровительная физическая культура

Контрольные нормативы	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1. Тест Купера (м)	2000	1800	1500	1300	1000	2200	2000	1700	1500	1200
2. Проба Штанге (сек)	60	50	40	30	25	70	60	50	40	30
2 курс										
1. Тест Купера (м)	2000	1800	1500	1300	1000	2250	2050	1750	1550	1250
2. Проба Штанге (сек)	70	60	50	40	30	80	70	60	50	40
3 курс										
1. Тест Купера (м)	2000	1800	1500	1300	1000	2300	2100	1800	1600	1300
2. Проба Штанге (сек)	80	70	60	50	40	90	80	70	60	50

10- фитнес

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1

1 курс										
1 «Планка» (сек)	90	75	60	45	30	90	75	60	45	30
2. Лежа на животе, ноги закреплены, рукиза головой, удержание туловища под углом 25-30 градусов «Кобра» (сек)	105	75	50	40	30	105	75	50	40	30
3. Удержание прямого угла в приседе стоя у стены (сек.)	100	90	80	70	60	100	90	80	70	60
4. Комплексный силовой тест за 30 сек упор лежа - упор присев – встать (Берпи)	17	15	13	12	10	19	17	15	13	11
2 курс										
1. «Планка» (сек)	105	90	75	60	45	105	90	75	60	45
2. Лежа на животе, ноги закреплены, рукиза головой , удержание туловища под углом 25-30 градусов «Кобра» (сек)	120	105	75	50	40	120	90	75	50	40
3. Удержание прямого угла в приседании стоя у стены (сек.)	110	100	90	80	70	110	100	90	80	70
4. Комплексный силовой тест за 30 сек: упор лежа - упор присев –встать (Берпи)	18	16	14	13	11	21	19	17	15	12
3 курс										
1.«Планка» (сек)	120	105	90	75	60	120	105	90	75	60
2. Лежа на животе, ноги закреплены, рукиза головой , удержание туловища под углом 25-30 градусов «Кобра» (сек)	135	110	90	60	50	135	110	90	60	50
3. Удержание прямого угла в приседании стоя у стены (сек.)	120	110	100	90	80	120	110	100	90	80
4. Комплексный силовой тест за	19	18	15	14	12	23	21	19	17	13

30 сек: упор лежа -упор присев –встать (Берпи)											

11-настольный теннис

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1. Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-я серия	35	30	25	20	15	40	35	30	25	20
2.Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия	35	30	25	20	15	40	35	30	25	20
3.Подача справа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	7	6	5	4	3	8	7	6	5	4
4. Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	7	6	5	4	3	8	7	6	5	4
2 курс										
1. Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-я серия	40	35	30	25	20	50	45	40	35	30
2. Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия	40	35	30	25	20	50	45	40	35	30
3. Подача справа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4
4. Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4
3 курс										
1. Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-я серия	50	45	40	35	30	60	55	50	45	40
2. Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия	50	45	40	35	30	60	55	50	45	40
3. Подача справа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	9	8	7	6	5	9	8	7	6	5
4. Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	9	8	7	6	5	9	8	7	6	5

12-киберспорт

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень начальный, кол-во побед из 5-ти игр .	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2 курс										
Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень средний, кол-во побед из 5-ти игр	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
3 курс										
Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень сложный, кол-во побед из 5-ти игр	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1

Критерии выставления оценок при проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации

Критерии	Оценка	
	Зачтено	Не зачтено
Сдача тестов	Средняя оценка тестов не менее 2	Средняя оценка тестов менее 2 баллов

	баллов	
Посещаемость	Высокая	Менее 80% по неуважительной причине
Активность на практических занятиях	Высокая активность на практических занятиях	Пассивность на практических занятиях

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Высокий уровень сформированности компетенций	Продвинутый уровень сформированности компетенций	Базовый уровень сформированности компетенций
Обучающийся на высоком уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	Обучающийся на среднем уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	Обучающийся на удовлетворительном уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.06.2024	Мешвез Руслан Казбекович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 02.07.2024	Свечкарёв Виталий Геннадьевич
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

ФОС

рабочей программы учебной дисциплины "*ФТД.02 Строевая подготовка, военная топография*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продуктов общественного питания*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.			
56	5		Физическая культура и спорт
123456	6		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
6	6		Строевая подготовка, военная топография
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.			
56	5		Физическая культура и спорт
123456	6		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
6	6		Строевая подготовка, военная топография
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.			
1	1		Основы российской государственности
3	3		Экология
6	6		Безопасность жизнедеятельности, основы военной подготовки
6	6		Безопасность жизнедеятельности
6	6		Основы военной подготовки
6	6		Строевая подготовка, военная топография
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.			
1	1		Основы российской государственности
3	3		Экология
6	6		Безопасность жизнедеятельности, основы военной подготовки
6	6		Безопасность жизнедеятельности
6	6		Основы военной подготовки
6	6		Строевая подготовка, военная топография

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах

их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
социальную и профессиональную деятельность.					
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.					
Знать: методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ситуаций различного происхождения.					
Владеть: навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.					
Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
конфликтов.					
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.					
Знать: методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
различного происхождения.					
Владеть: навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.					
Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: оценивать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированност и физических качеств и ставить цели по совершен ствованию собственной физической подготовленности.			допускаются небольшие ошибки	умения	
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.					
Знать: методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости фун кционирования производственны х объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: идентифи цировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
происхождения.					
Владеть: навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.					
Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: оценивать свой уровень	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированност и физических качеств и ставить цели по совершен ствованию собственной физической подготовленности.			небольшие ошибки		
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.					
Знать: методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости фун кционирования производственны х объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: идентифи цировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Владеть: навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.					
Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Студент по разделу дисциплины строевая подготовка (раздел 1) должен:

Знать: строевые приемы без оружия и правила их выполнения.

Уметь: выполнять команды: «Становись», «Равняйсь». «Смирно». «Вольно», «Заправиться». «Отставить». «Головные уборы снять (одеть)»: выполнять повороты на месте и в движении; двигаться походным и строевым шагом: выполнять воинское приветствие на месте и в движении.

Владеть: синхронными навыками их выполнения в строю.

Студент по разделу дисциплины строевая подготовка (раздел 2) должен:

Знать: Развернутый строй.

Уметь: Выполнять команды «Отделение (взвод) в одну шеренгу становись», «Отделение в две шеренги становись». Выход из строя и возращение в строй. Выполнение команд: «выйти из строя», «встать в строй». Подход к начальнику и отход от него. Выполнение команд: «ко мне», форма доклада о прибытии, «встать в строй».

Владеть: навыками чёткого их выполнения.

ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

по разделу дисциплины строевая подготовка

1.Что называется строем?

А). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

Б). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.

В). Установленное строевым уставом размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий.

2. Характеристика шеренги.

А). Сторона противоположная фронту.

Б). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

В). Расстояние между флангами.

3. Что называется флангом?

А). Правая (левая) оконечность строя.

Б). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

В). Расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

4. Найдите определение фронта.

А). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

Б). Строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу.

В). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.

5. Что называется тыльной стороной строя?

А). Два военнослужащих стоят в затылок один за другим.

Б). Сторона, противоположная фронту.

В). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.

6. Что называется интервалом?

А). Расстояние в глубину между военнослужащими.

Б). Расстояние между флангами.

В). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами).

7. Дистанция это -

А). Расстояние в глубину между военнослужащими.

Б). Подразделения построены на одной линии по фронту.

В) Два военнослужащих, стоящих в двухшереножном строю в затылок один другому.

8. Что называется шириной строя?

А). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.

Б). Расстояние между флангами.

В). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

9. Глубина строя характеризуется как:

А). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

Б). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

В). Расстояние, где военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

10. Что такое колонна?

А). Строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу.

Б). Два военнослужащих, стоящих в двухшереножном строю в затылок один другому.

В). Установленное строевым уставом размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий.

ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

1. Что называется рядом?

А). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

Б). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

В). Военнослужащие, стоящие в двухшереножном строю в затылок один другому.

2. Двухшереножный строй это -

А). Военнослужащие одной шеренги расположены в затылок военнослужащим другой шеренги на дистанции одного шага (вытянутой руки).

Б). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

В). Размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий.

3. Сомкнутый строй это -

А). Строй, когда подразделения расположены на одной линии по фронту в одношереножном ил двухшереножном строю.

Б). Строй, когда военнослужащие в шеренгах располагаются по фронту один от другого на интервалах, равных ширине ладони между локтями.

В). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

4. Разомкнутый строй это -

А). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

Б). Линия колонн на определенных дистанциях.

В). Военнослужащие в шеренгах расположены по фронту один от другого на интервалах в один шаг или на интервалах установленных командиром.

5. Найдите характеристику развёрнутого строя.

А). Строй, когда подразделения расположены на одной линии по фронту в одношереножном или двухшереножном строю.

Б). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

В). Строй, где военнослужащие расположены в затылок один другому.

6. Походный строй это -

А). Строй, когда военнослужащие в шеренгах располагаются по фронту один от другого на интервалах, равных ширине ладони между локтями.

Б). Подразделение построено в колону или подразделения в колоннах построены один за другим на определенной дистанции.

В). Военнослужащие в шеренгах расположены по фронту один от другого на определённых интервал

7. Кто такой направляющий?

А) Левофланговый второй шеренги.

Б). Военнослужащий (подразделение), двигающийся головным в указанном ему направлении.

В). Военнослужащий (подразделение), двигающийся последним в указанном ему направлении.

8. Кто такой замыкающий?

А). Правофланговый первой шеренги.

Б). Военнослужащий (подразделение) движущийся последним в колонне.

В). Военнослужащий второй шеренги, стоящий в затылок военнослужащему первой шеренги.

9. По какой команде принимается строевая стойка?

А). «Становись» или «Смирно».

Б). «Заправиться».

В). «Нале-ВО».

Студент по разделу дисциплины **военная топография** должен

знать:

- основы топографической подготовки;

- способы топографического исследования (разведки) территорий и его влияние на организацию действий населения и персонала при чрезвычайных ситуациях;

уметь:

- ориентироваться в пространстве;

- выполнять топографические измерения;

владеть:

- навыками изучения и оценки местности при использовании топографических документов;

- навыками работы с топографическими картами;

- навыками определения своего местонахождения.

Примеры тестовых заданий для входного контроля знаний по разделу дисциплины **военная топография**.

1. Какие топографические элементы рельефа местности преобладают в центральной части России?

2. Перечислите, какие типы местности обладают защитными и маскирующими свойствами.

3. Какие наиболее эффективные способы изучения местности применяются для более детального анализа данной территории?

4. Какие элементы местности оказывают наибольшее существенное влияние на условия ориентирования и наблюдения?

5. Дайте определение магнитному азимуту.

6. В чем различие между определением сторон горизонта по «часам и Солнцу» и «часам и Луне»?

7. По каким еще небесным светилам определяются стороны горизонта, кроме Полярной звезды?

8. Определите расстояние до молодого леса, если он по вертикали покрывается 10 мм линейки.

9. Как классифицируются топографические карты по масштабам?

10. Чем вызывается необходимость применения проекции Гаусса при создании топографических карт?

11. Какие карты применяются в МЧС?

12. Объясните взаимосвязь между разграфкой и номенклатурой карты.

13. Что называется геоидом, меридианом, параллелью, картой?

14. Что представляет собой наша Земля и чем отличается земной эллипсоид от шара?

15. Каков линейный масштаб, если известно, что его величина составляет 2 км в 1 см?

16. В чём заключается сущность изображения рельефа горизонталями?

17. Назовите способы определения направления ската на карте.

18. Какова разница между понятиями «взаимное превышение точек» и «относительная высота точек»?

19. Какими способами определяется высота сечения, если она неизвестна?

20. Как определить по карте превышение двух точек?

21. Объясните, как влияет величина заложения на рельеф местности.

22. Перечислите формы скатов и как они определяются по карте.

23. Чем вызвана необходимость применения картографических условных знаков, на какие виды они подразделяются?

24. Объясните разницу между внемасштабными и пояснительными условными знаками.

25. На какие виды подразделяются населенные пункты в зависимости от характера производственной деятельности населения и числа жителей?

26. Как на карте показывается административное значение населенных пунктов?

27. Перечислите общие правила чтения топографической карты.

Критерии выставления оценок при проведении текущего контроля и промежуточной аттестации

Критерии	**Оценка**	

	Зачтено	Не зачтено
Сдача тестов	Кол-во правильных ответов в тестах не менее 75%	Кол-во правильных ответов в тестах менее 75%
Посещаемость	Высокая	Менее 75% по неуважительной причине
Активность на практических занятиях	Высокая активность на практических занятиях	Пассивность на практических занятиях

военная топография

военная топография

Критерии

Оценка

Зачтено

Не зачтено

Сдача тестов

Кол-во правильных ответов в тестах не менее 75%

Кол-во правильных ответов в тестах менее 75%

Посещаемость

Высокая

Менее 75% по неуважительной причине

Активность на практических занятиях

Высокая активность на практических занятиях

Пассивность на практических занятиях

Критерии

Оценка

Зачтено

Не зачтено

Сдача тестов

Кол-во правильных ответов в тестах не менее 75%

Кол-во правильных ответов в тестах менее 75%

Посещаемость

Высокая

Менее 75% по неуважительной причине

Активность на практических занятиях

Высокая активность на практических занятиях

Пассивность на практических занятиях

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Высокий уровень сформированности компетенций	Продвинутый уровень сформированности компетенций	Базовый уровень сформированности компетенций
Обучающийся на высоком уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	Обучающийся на среднем уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	Обучающийся на удовлетворительном уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.06.2024	Мешвез Руслан Казбекович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 02.07.2024	Свечкарёв Виталий Геннадьевич
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна