

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 08.04.2026 17:30:32
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a025b314a331ee30dc540496512d

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, 2022

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	7		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
6	7		Производственная 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-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,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; контрольная работа, экзамен.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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	

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 алиментарные 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 02.09.2022

Блягоз Асет Ибрагимовна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 08.09.2022

Хатко Зурет Нурбиевна





рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.04.02 Дизайн ресторанов"

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 согласно 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			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
6	7		Барное дело
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология 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
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	3		Электротехника и электроника
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
47	7		Модуль получения квалификации "Официант"
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях 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	9		Производство мучных полуфабрикатов



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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					
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	Вопросы к экзамену, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний,
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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	Вопросы к экзамену, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний.
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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	Несистематическо е 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 рефератов:

1. Роль аниматоров в обслуживании на предприятиях общественного питания
2. Влияние деталей интерьера на уровень обслуживания потребителей.
3. Музыка в ресторане Роль аниматоров в обслуживании на предприятиях общественного питания
4. Влияние деталей интерьера на уровень обслуживания потребителей.
5. Особенности дизайна ресторанов с национальной кухней
6. Основные виды специального обслуживания в ресторане
7. Этическая культура ресторанного сервиса



8. Эстетика оформления интерьера ресторана
9. Управление конфликтами в ресторане
10. Организация рекламы в ресторанном сервисе
11. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля
12. Организация и методы подбора персонала ресторана
13. Организация презентации ресторана
14. Основные формы продвижения ресторанных услуг

Тестовые задания

1. Характеристиками цвета являются:

- а) длина волны;
- б) цветовой тон и светлота;
- в) насыщенность, цветовой тон, светлота и яркость;
- г) спектральность состава.

2. Насыщенность – это:

- а) свойство тел вызывать зрительные ощущения;
- б) цветовой тон;
- в) степень близости к спектральному цвету;
- г) степень яркости цвета.

3. Наука об измерении цветов называется:

- а) дизайном;
- б) колориметрией;
- в) физикой;
- г) психологией.



4.Основным отличительным свойством цвета является:

- а) светлота;
- б) яркость;
- в) насыщенность;
- г) цветовой тон.

5.Спектром называется:

- а) ряд ахроматических цветов;
- б) естественный ряд цветовых тонов;
- в) светлота;
- г) ряд композиционных средств.

1.К основным методам подачи блюд относятся:

- а) обслуживание официантами, самообслуживание, комбинированный метод,
- б) столы саморасчёта, шведский стол,
- в) французский, английский, русский, европейский,
- г) французский, английский, самообслуживание.

2.Обслуживание в ресторане начинается с:

- а) предложения меню,
- б) приёма и оформления заказа,
- в) встречи гостей, размещения их в зале,
- г) досервировки стола.



3. Вид банкета, на котором в отличие от фуршета столы не ставятся, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюд или подноса в банкетном зале.

- а) банкет - фуршет,
- б) банкет - чай,
- в) банкет за столом с полным обслуживанием,
- г) банкет-коктейль

4. На этом банкете гости едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, они отходят в сторону:

- а) банкет-чай,
- б) банкет-фуршет,
- в) банкет за столом,
- г) жур фикс.

5. Заказ-счёт выписывается в скольких экземплярах?

- а) 2,
- б) 5,
- в) 3,
- г) 4.

6. Какая форма обслуживания, характерна для банкета неофициального характера, может быть в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения в честь какого-то события: юбилей, семейное торжество и т.п.?

- а) банкет с частичным обслуживанием официантами,
- б) банкет-фуршет,
- в) банкет за столом с полным обслуживанием официантами,



г) банкет-коктейль.

1. В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это

а. очень популярные позиции, но на них не следует торопиться повышать цену

б. самые «топовые» позиции в меню, изменениями не затрагиваются

в. не обладают популярностью именно из-за высоких цен г. не примечательные позиции, снижающие эффективность оборачиваемости сырья

2. Задачей психологии ресторанного сервиса является:

а. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана

в. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей

г. всё перечисленное

д. ничего из перечисленного

3. Поможет ли рестораторам знание психологии клиентов при выборе своего сегмента рынка?

а. да

б. нет

4. Направлен ли стиль обслуживания в ресторане на удовлетворение потребностей гостей?

а. да

б. нет

5. С учетом специфики своей деятельности в зале официант должен

а. больше говорить

б. больше слушать гостя Ответ обоснуйте

6. Имидж ресторана можно рассматривать как:

а. фактор доверия к ресторану посетителей

б. фактор процветания ресторана

в. все ответы верны

г. все ответы не верны

1. Существует принятая во всем мире классификация предприятий питания

а. Да

б. Нет



2. Рестораны национальных кухонь относят к числу

а. специализированных;

б. полносервисных;

в. ресторанам быстрого обслуживания;

10. Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:

б. увеличение доходов;

в. улучшение имиджа ресторана;

г. удовлетворение нужд клиента (гостя);

д. совершенствование стиля и дизайна;

11. Меню «А ля карт» - это:

а. меню, в котором каждое блюдо указано со своей отдельной ценой;

б. меню, блюда в котором предлагаются по единой комплексной цене;

в. меню, в котором перечислены дежурные блюда

12. Меню ресторана является основой, определяющей всю его деятельность. Назовите общую последовательность расположения блюд в меню

а. В меню включаются блюда, которые можно классифицировать на группы

б. в зависимости от их популярности и доходности.

13. Блюда, включаемые в группу «Звезды» - это:

а. фирменные блюда, которые сложны в приготовлении и имеют высокую наценку;

б. традиционные блюда, которые пользуются спросом и имеют невысокую наценку;

в. нетрадиционные блюда, которые отражают вкусы некоторой части гостей и имеют высокую наценку;



14. Интерьер залов ресторана отражает, как правило

- а. систему ценностей корпоративной культуры ресторана;
- б. концепцию ресторана;
- в. исторические аспекты формирования дизайна;

15. Кейтеринг-это:

- а. рекламная акция ресторана;
- б. форма выездного обслуживания в ресторане;
- в. тематическая направленность ресторана;

Вопросы к экзамену по дисциплине «Дизайн ресторанов»

1. Роль цвета в дизайне.
2. Понятие стиля.
3. Понятие моды
4. Дизайн столовой посуды
5. Дизайн столового белья
6. Современные тенденции оформления и подачи блюд.
7. Карвинг
8. Разработка логотипа.
9. Реклама на предприятиях общественного питания
10. Дизайн интерьеров производственных помещений
11. Дизайн интерьеров помещений для потребителей.
12. Интерьер кафе.



- 13.Интерьер баров и ресторанов.
- 14.Барная стойка
- 15.Стилизация интерьеров предприятий общественного питания
- 16.Благоустройствоо прилегающих территорий.
- 17.Приемы декорирования кулинарных изделий.
- 18.Составление композиций.
- 19.Принципы составления и оформления меню.
- 20.Внешний вид персонала.
- 21.Специфика работы с постоянными клиентами.
- 22.Правила ухода за столовыми приборами.
- 23.Посуда. Фарфоровые изделия, уход за ними.
- 24.Внешний вид ресторана. Наружное освещение и наружные вывески.
- 25.Основной ассортимент столовых приборов.
- 26.Требования, к отделочным материалам залов ресторана.
- 27.Новые направления в оформлении интерьера ресторана.
- 28.Фитолдизайн. Цель использования цветов и растений в оформлении интерьера
- 29.Цвета и модели занавесок: портьеры, тяжелые занавески, шторы.
- 30.Требования, к мебели и структурные характеристики стульев.
- 31.Основные правила сервировки столов для банкета.
- 32.Основные стили ресторанов



33.Требования, к мебели и структурные характеристики столов.

34.Подбор тканей для столового белья (количество, маркировка, условия хранения).

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

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 26.10.2022	Беретарь Сусанна Теучежевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.24 Информационные технологии"

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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-1.1 Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
6	6		Цифровая трансформация в отрасли
ОПК-1.2 Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
6	6		Цифровая трансформация в отрасли
ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
6	6		Цифровая трансформация в отрасли
ПКУВ-4.1 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
6	6		Цифровая трансформация в отрасли
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Производственная практика
ПКУВ-4.2 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования			
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	6		Цифровая трансформация в отрасли
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Производственная 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
ОПК-1: Способен решать задачи профессиональной деятельности на основе использования теоретических и практических основ естественных и технических наук, а также математического аппарата					
ОПК-1.1 Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать: сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере общественного питания методы и информационно-коммуникационных технологий для решения задач информационной безопасности; основные источники информации для решения задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности решать стандартные задачи; использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
профессиональны х задач; проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специали зированных баз данных.					
Владеть: информ ационно-коммуни кационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного питания; методами решения стандартных задач профессионально й деятельности на основе информационной и коммуникацион ной культуры с применением инф ормационно-комм уникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; навыками управления информацией для решения исследов ательских профессиональны х задач.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен решать задачи профессиональной деятельности на основе использования теоретических и практических основ естественных и технических наук, а также математического аппарата					
ОПК-1.2 Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать: сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности ф ункционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере общественного питания методы и нформационно-ко ммуникационных технологий для решения задач информационной безопасности;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
основные источники информации для решения задач					
Уметь: на основе информационной и коммуникацион ной культуры с применением инф ормационно-комм уникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности решать стандартные задачи; использовать базовые знания об информационных системах для решения исследов ательских профессиональны х задач; проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специали зированных баз данных.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: информ ационно-коммуни кационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного питания; методами решения стандартных задач профессионально й деятельности на основе информационной и коммуникацион ной культуры с применением инф ормационно-комм уникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; навыками управления информацией для решения исследов ательских профессиональны х задач.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен решать задачи профессиональной деятельности на основе использования теоретических и					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
практических основ естественных и технических наук, а также математического аппарата					
ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать: сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере общественного питания методы и информационно-коммуникационные технологии для решения задач информационной безопасности; основные источники информации для решения задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности решать стандартные задачи; использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских профессиональных задач; проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного 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
	неудовлетворит ельно	удовлетворит ельно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач.					
ПКУВ-4: Способен владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
ПКУВ-4.1 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности					
Знать: современные информационные технологии, информацию с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологических параметров оборудования.					
Владеть: современными информационным и технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
ПКУВ-4.2 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
Знать: современные информационные технологии, информацию с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: современными информационным и технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
деятельности.					

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

Перечень вопросов для собеседования

по дисциплине «Информационные технологии»

Тема 2. Основные понятия информационных технологий

1. Что такое платформа ИТ?
2. Что такое технология?
3. Что такое информационная технология?
4. Что относят к средствам проектирования ИС?
5. Что определяет прикладное программное обеспечение?
6. Для чего используются системы программирования?
7. Что входит в состав общего программного обеспечения?
8. Что понимается под информационными ресурсами?

Тема 3. Классификация информационных технологий Организация процессов обработки данных в БД.

1. Что обеспечивает командный интерфейс?
2. На основе чего рассчитывается фактический экономический эффект?
3. Что такое процедура машинного кодирования?
4. Что позволяет пользователю диалоговый режим обработки данных?
5. Что представляет собой предметная технология?



6. Что такое обеспечивающая ИТ?
7. Где находят применение распределенные функциональные ИТ?
8. Что такое WIMP-интерфейс?
9. Что представляет собой режим реального времени?
10. Что представляет собой режим разделения времени
11. Что представляет собой новая информационная технология?
12. Что такое экономический эффект?

Пример тестового задания для проведения текущего контроля

1. Современные информационные технологии предназначены:

казывать помощь специалистам, принимающим решение в получении информации;

правления операционной системой и антивирусными программами;

бъединять операционные системы и операционные оболочки;

ет правильного ответа

2. Укажите верные утверждения

кспертные системы – это электронные схемы, управляющие внешними устройствами;

нформационные технологии помогают специалистам, принимающим решение в получении информации

езидентной называется программа, которая запускается при включении компьютера.

3. Любой технологический процесс должен определяться:

ыбранной человеком стратегией;

бменом программами и данными между различными ПК;



овокупностью различных методов и средств;

ранением архивной информации;

ранением запасных копий программ.

4. К моделированию нецелесообразно прибегать когда:

роцесс очень медленный;

е определены существенные свойства моделируемого объекта;

оздание объекта чрезвычайно дорого;

исследование самого объекта приводит к его разрушению

5. Что такое файл?

асть персонального компьютера;

асть текста;

бласть на магнитном носителе со своим названием;

асть таблицы.

6. В чем измеряется информация?

файлах;

словах;

символах;

байтах.

7. Какой каталог называется текущим?

се каталоги ПС;



орневые каталоги ПС;

которым в данный момент времени работает пользователь;

ервый каталог диска.

8. В чем хранится информация?

файлах;

текстах;

программах;

байтах.

9. Информационным называется общество. Где:

ольшинство работающих занято производством, хранением, переработкой и реализацией информации, особенно ее высшей формы – знаний;

ерсональные компьютеры широко используются во всех сферах деятельности;

обработка информации производится с использованием ЭВМ.

10. Программные продукты данного класса носят общий характер применения, независимо от специфики предметной области:

прикладные программы;

языки и системы программирования;

системные программы;

ет правильного ответа.

11. Минимальный набор программных средств, обеспечивающих работу компьютера называется:

азовым ПО;



сновным ПО;

ервисным ПО;

ет правильного ответа.

12. В состав базового ПО входят:

нтивирусные программы;

перационные системы;

лужебные программы;

перационные оболочки.

13. Сервисные программы (утилиты) – это программы, позволяющие:

обслуживать диски;

ыполнять операции с файлами;

ботать в компьютерных сетях;

ет правильного ответа.

14. Системное программное обеспечение это:

омплекс программ для решения задач определенного класса в конкретной предметной области;

овокупность программ и программных комплексов для обеспечения работы компьютера и сетей ЭВМ;

омплекс программ для тестирования компьютера;

се вышеперечисленное.

Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Информационные технологии»



1. История возникновения и развития информационных технологий. Информационные революции

2. Понятие информации и, ее свойства. Меры информации

3. Технологии сбора, хранения, передачи, обработки и представления информации

4. Понятие информационной технологии. Проблемы использования информационных технологий

5. Классификация информационных технологий

6. Инструментарий информационной технологии, устаревание информационной технологии, методология использования информационной технологии

7. Виды информационных технологий, классификация информационных технологий по сферам применения

8. Информационная технология обработки данных

9. Информационная технология управления, автоматизация офиса

10. Аппаратные средства информационных технологий. Аппаратная конфигурация современного компьютера

11. Технические средства реализации информационных технологий: мониторы, принтеры, сканеры, МФУ

12. Технические средства реализации информационных технологий: модем, плоттеры, дигитайзеры, цифровые камеры, ИБП

13. Программное обеспечение компьютера

14. Текстовые процессоры и издательские системы

15. 12 Обработка текстовой информации

16. Анализ и обработка данных с помощью электронных таблиц, обработка числовой информации.

17. Принципы работы в MS Excel

18. Система управления базами данных. База данных, СУБД. Ключ, поле, запись



19. Принципы работы в MS Access
20. Мультимедийные технологии обработки и представления информации. Определение, назначение и области применения мультимедийной технологии
21. Программно-аппаратные средства мультимедийной технологии
22. Электронные презентации. Основные принципы работы в MS PowerPoint
23. Современные способы организации презентаций
24. Компьютерная графика. Графическое изображение и его обработка. Графические примитивы
25. Представление графического изображения в компьютере
26. Графический редактор Adobe Photoshop, CorelDRAW: назначение, пользовательский интерфейс, основные функции
27. Создание и редактирование изображений в графических редакторах Adobe Photoshop, CorelDRAW
28. Форматы графических файлов. Организация хранения графических изображений во внешней памяти
29. Понятие САПР и их классификация. Современные программные САПР
30. Компьютерные сети. Назначение локальной сети
31. Типы соединения локальных сетей
32. Аппаратное обеспечение сети
33. Технологии подключения к локальной сети. Доступ к ресурсам
34. Глобальная сеть Internet
35. Технологии подключения к сети
36. Доступ к ресурсам Internet
37. Гипертекстовые способы хранения и представления информации



38. Поиск информации в Internet

39. Основы информационной и компьютерной безопасности. Антивирусные средства защиты информации

40. Организация безопасной работы с компьютерной техникой

Пример тестового задания для проведения зачета по дисциплине

«Информационные технологии»

Задание 1

Любой технологический процесс должен определяться:

Выбранной человеком стратегией; Обменом программами и данными между различными ПК; Совокупностью различных методов и средств; Хранением архивной информации; Хранением запасных копий программ.

Задание 2

Современные информационные технологии предназначены:

Оказывать помощь специалистам, принимающим решение в получении информации; Управления операционной системой и антивирусными программами; Объединять операционные системы и операционные оболочки; Нет правильного ответа

Задание 3

Многопроводная линия для информационного обмена между устройствами компьютера называется:

контроллером магистралью модемом провайдером

Задание 4

Количество двоичных разрядов, которое может обрабатываться процессором за один такт, определяет _____ процессора.

разрядность частоту емкость объем



Задание 5

Скорость работы компьютера зависит от:

вида обрабатываемой информации организации интерфейса операционной системы объема внешнего запоминающего устройства объема обрабатываемой информации тактовой частоты процессора

Задание 6

Принцип программного управления работой компьютера предполагает:

двоичное кодирование данных в компьютере необходимость использования операционной системы для синхронной работы аппаратных средств использование прикладных программ для решения различного класса задач возможность автоматического выполнения серии команд без внешнего вмешательства наличие программы, управляющей работой компьютера

Задание 7

Программы обслуживания внешних устройств компьютера называются:

утилитами драйверами загрузчиками трансляторами компиляторами.

Задание 8

Файловая система персонального компьютера наиболее адекватно может быть описана в виде:

табличной модели графической модели иерархической модели натурной модели математической модели

Задание 9

Использование разделов при подготовке текстового документа служит

для изменения разметки документа только на одной странице только для изменения порядка нумерации страниц документа для изменения разметки документа на одной странице или на разных страницах для лучшей «читаемости» документа

Задание 10

Рабочая книга - это:

табличный документ файл для обработки и хранения данных лист электронной таблицы основное окно



Задание 11

На сколько, увеличится значение в ячейке C3 электронной таблицы

	A	B	C
1	1	=A1*2	=A1+B2
2	A1*2	=A1+B1	=A1+B2
3	A1*3	=2*A2	=(C1+C2)/2

после увеличения элемента A1 на 2?

8 4 12 2

Задание 12

Среди приведенных записей формулой для электронной таблицы является:

A3B8+12; =A3*B8+12; A1=A3*B8+12; A3*B8+12.

Задание 13

В ячейке электронной таблицы H5 записана формула =\$B\$5*5. Какая формула будет получена из нее при копировании в ячейку H7?

=\$B\$5*7; =B\$5*7; =\$B\$7*7; =\$B\$5*5.

Задание 14

Какой результат даст формула в ячейке C1?

Выражение ошибочно 1 ИСТИНА ЛОЖЬ

Задание 15

Система управления базами данных — это:

набор программ, обеспечивающий работу всех аппаратных устройств компьютера и доступ



пользователя к ним; прикладная программа для обработки текстов и различных документов; программная система, поддерживающая наполнение и манипулирование данными в файлах баз данных; оболочка операционной системы, позволяющая более комфортно работать с файлами.

Задание 16

Для получения таблицы из совокупности связанных таблиц путем выбора полей, удовлетворяющих заданным условиям, используются...

схемы отчеты запросы формы

Задание 17

Постройте запрос поиска по базе данных с полями «Фамилия», «Оценка» противоположный данному: (Фамилия=Скворцов) или (Оценка>2)

1. (Фамилия= Скворцов) и (Оценка>2)

2. (Фамилия<> Скворцов) или (Оценка<=2)

3. (Фамилия<> Скворцов) и (Оценка<=2)

4. (Фамилия<> Скворцов) или (Оценка<2)

5. (Фамилия<> Скворцов) и (Оценка<2)

Пример тестового задания для проведения текущего контроля

Задание 1

Комплекс аппаратных и программных средств, позволяющих компьютерам обмениваться данными, — это:

магистраль; интерфейс; шины данных; адаптер; компьютерная сеть.

Задание 2

Какой из перечисленных способов подключения к сети Интернет обеспечивает наибольшие возможности для доступа к информационным ресурсам?

удаленный доступ по телефонным каналам; постоянное соединение по оптоволоконному каналу; постоянное соединение по выделенному каналу; терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу; временный доступ по телефонным каналам.



Задание 3

Компьютер, подключенный к сети Интернет, обязательно имеет:

доменное имя; WEB-страницу; IP-адрес; URL-адрес; домашнюю WEB-страницу.

Задание 4

Минимально приемлемой производительностью модема для работы в Интернете можно считать:

4800 бит/сек; 9600 бит/сек; 28 800 бит/сек; 19 2000 бит/сек; 14 400 бит/сек.

Задание 5

HTML (HYPER TEXT MARKUP LANGUAGE) является:

системой программирования; графическим редактором; системой управления базами данных; средством создания WEB-страниц; экспертной системой.

Задание 6

Браузер является

сетевым вирусом; средством просмотра Web-страниц; языком разметки Web-страниц; транслятором языка программирования.

Задание 7

Компьютеры, самостоятельно подключенные к Интернет, называются:

серверами; хост-компьютерами; маршрутизаторами.

Задание 8

Задан адрес электронной почты в сети Интернет: user_name@mtu-net.ru

Каково имя домена верхнего уровня?

1. mtu-net.ru
2. user_name
3. ru



4. mtu-net

Задание 9

Система Usenet используется...

1. для перемещения новостей между компьютерами по всему миру;
2. создания рабочей станции в сети;
3. регистрации пользователей в сети;
4. обработки информации в сети.

Задание 10

Sci – означает принадлежность телеконференции к одной из групп:

1. социальная тематика;
2. темы из области научных исследований;
3. информация и новости;
4. темы, связанные с компьютером.

Задание 11

FTP –сервер – это...

1. корпоративный сервер;
2. компьютер, на котором содержатся файлы, предназначенные для открытого доступа;
3. компьютер, на котором содержится информация для организации работы телеконференций;
4. компьютер, на котором содержатся файлы, предназначенные для администратора сети.

Задание 12



Что из перечисленного не является браузером?

Netscape Navigator Internet Explorer DOS Navigator WWW Opera

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

Требования к контрольной работе

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

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 работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.



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

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 написанию доклада

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Критерии оценивания доклада:

Оценка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция,

сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на



дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

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

Оценка «Отлично» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 85% тестовых заданий;

Оценка «Хорошо» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 70% тестовых заданий;

Оценка «Удовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 51% тестовых заданий;

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов менее, чем на 50% тестовых заданий.

Требования к проведению текущей аттестации

Текущий контроль по дисциплине «Информационные технологии» проводится в форме контрольного среза по оцениванию фактических результатов освоения материала пройденных тем дисциплины, и осуществляется ведущим преподавателем.

Текущая аттестация проводится в форме теста.

Оценивание достижений обучающегося проводится по итогам контрольного среза за текущий период с выставлением оценок в ведомости. Прохождение процедуры текущего контроля является обязательным для обучающихся по очной форме обучения. Условием допуска к промежуточной аттестации по дисциплине обучающихся по очной форме является успешное прохождение процедуры текущего контроля (оценка не ниже, чем



«удовлетворительно»).

Критерии оценки знаний при проведении текущей аттестации

Оценка «Отлично» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 85% тестовых заданий;

Оценка «Хорошо» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 70% тестовых заданий;

Оценка «Удовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 51% тестовых заданий;

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов менее, чем на 50% тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в соответствии с учебным планом в 4-м семестре в виде зачета в соответствии с графиком проведения экзаменов.

Обучающиеся допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных программой дисциплины (для обучающихся по очной форме – успешного прохождения текущего контроля).

Экзаменационное задание представляет собой тест в электронном виде или с использованием специальных бланков. Каждый вопрос предполагает только один правильный ответ. При указании студентом двух и более ответов на один вопрос ответ считается неверным.

Тестовые задания для экзамена утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

При оценке знаний обучающегося на экзамене преподаватель может принимать во внимание его учебные достижения в семестровый период, результаты текущего контроля знаний. Экзаменатор может выставить оценку без тестирования тем студентам, которые досрочно выполнили все лабораторные работы и самостоятельные задания к ним.

Оценка знаний в соответствии с установленными критериями реализуется следующим образом:

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.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.10.2022	Меретукова Сусана Касеевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.01.2023	Чундышко Вячеслав Юрьевич
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 24.01.2023	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.01 История (История России, всобщая история)"

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-5.1 Отмечать и анализировать особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.			
2	1		История (История России, всобщая история)
2	2		История и культура адыгов
3	3		Культурология
УК-5.2 Демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.			
2	1		История (История России, всобщая история)
2	2		История и культура адыгов
3	3		Культурология
УК-5.3 Придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной цели.			
2	1		История (История России, всобщая история)
2	2		История и культура адыгов
3	3		Культурология

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-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
УК-5.1 Отмечать и анализировать особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.					
Знать: - особенности межкультурного взаимодействия; - основные типы мировоззрения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
систем особенности межкультурного взаимодействия; преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно вз аимодействовать с представителями разных социокультурных типов.					
Владеть: - способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения.- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
УК-5.2 Демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.					
Знать: - историю развития общества; - основные типы мировоззрения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: - анализировать закономерности исторического развития; реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов кул ьтурно- исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира.- анализировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
закономерности исторического развития.					
Владеть: - специальной терминологией, историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
УК-5.3 Придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной цели.					
Знать: - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий. - основные типы мировоззрения; типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: - реализовывать не дискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи. - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
различных этносов и конфессий.- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.					

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

7.3.2. Тестовые задания для оценки остаточных знаний

1. Автор «Повести временных лет»:

- 1) Геродот;
- 2) Константин Багрянородный;
- 3) Нестор;
- 4) Никон.

2. Христианство на Руси было принято в:

- 1) 955 г.;
- 2) 988 г.;
- 3) 1054 г.;
- 4) 1223 г.

3. Свод законов древней Руси «Русская правда» был принят во время правления князя:

- 1) Игоря Старого;



- 2) Святослава Воителя;
- 3) Владимира Святого;
- 4) Ярослава Мудрого.

4. Для периода политической раздробленности древней Руси характерно:

- 1) усиление экономических связей между землями;
- 2) создание новых самостоятельных княжеств;
- 3) укрепление власти великого князя Киевского;
- 4) прекращение феодальных усобиц.

5. В период раздробленности Руси боярские республики существовали в:

- 1) Новгороде и Киеве;
- 2) Новгороде и Владимире;
- 3) Новгороде и Пскове;
- 4) Новгороде и Москве.

6. Военная операция, известная как «Ледовое побоище» связана с именем:

- 1) Ивана Калиты;
- 2) Ивана Грозного;
- 3) Александра Невского;
- 4) Дмитрия Донского.

7. Создание единого государства вокруг Москвы, восстановление независимости от



Орды - результаты деятельности:

- 1) Ивана Калиты;
- 2) Дмитрия Донского;
- 3) Ивана III;
- 4) Ивана IV.

8. Куликовское сражение произошло в:

- 1) 1223 г.;
- 2) 1237 г.;
- 3) 1380 г.;
- 4) 1480 г.

9. Укажите хронологические рамки опричнины:

- 1) 1550-1572 гг.
- 2) 1598-1605 гг.
- 3) 1558-1583 гг.
- 4) 1565-1572 гг.

10. К государственным реформам Петра I относится:

- 1) учреждение коллегии;
- 2) создание приказов;
- 3) введение местничества;



4) формирование министерств.

11. В период правления Екатерины II

- 1) в жизни государства выросла роль религии и церкви;
- 2) в стране проводились административные реформы;
- 3) положение крепостных крестьян улучшилось;
- 4) произошло крупнейшее народное выступление.

12. Первоочередная цель России в войне с Наполеоном 1812 г.:

- 1) защитить Отечество от интервенции;
- 2) борьба с революционным движением в Европе;
- 3) уничтожить Францию как суверенное государство;
- 4) расширить свои владения за счет французских колоний

13. В первой пол. XIX в. в состав России вошла:

- 1) Аляска;
- 2) Камчатка;
- 3) Армения;
- 4) Курляндия.

14. Освобождение крестьян от крепостной зависимости произошло в период правления:

- 1) Николая I;
- 2) Александра II;



3) Александра III;

4) Николая II.

15. Кавказская война началась в:

1) 1812 г.

2) 1815 г.

3) 1817 г.

4) 1819 г.

16. Социально-экономическое развитие России в начале XX в. можно охарактеризовать следующими чертами:

1) самые высокие темпы прироста в промышленности;

2) отставание качественных показателей в промышленности России от мировых держав;

3) преобладание в хозяйстве промышленного сектора над аграрным;

4) сочетание частнокапиталистического уклада с мелкотоварным хозяйством и даже натуральным хозяйством.

17. Первая российская революция началась:

1) 23 февраля 1917 г.

2) 9 января 1905 г.

3) 3 марта 1917 г.

4) 5 декабря 1905 г.

18. Что явилось поводом к началу Первой мировой войны?



- 1) союз Германии с Австро-Венгрией и Италией;
- 2) убийство в Боснийском городе Сараево наследника Австрийского престола Франца Фердинанда;
- 3) Гаагская конференция 1895 г.;
- 4) революция в России в 1905-1907 гг.

19. Февральская революция 1917 г. привела к:

- 1) свержению Временного правительства;
- 2) падению монархии;
- 3) установлению власти большевиков;
- 4) роспуску Учредительного собрания.

20. В 1930-е гг. в СССР:

- 1) существовала многопартийная система;
- 2) массовые общественные организации не зависели от влияния партии;
- 3) существовало четкое разделение законодательной, исполнительной, судебной власти;
- 4) произошло сращивание партийного и государственного аппарата.

21. Какие республики вошли в состав СССР при его образовании?

- 1) РСФСР;
- 2) Казахская ССР;
- 3) Украинская ССР;
- 4) ЗСФСР;



- 5) Молдавская ССР;
- 6) Белорусская ССР;
- 7) Карело-Финская ССР.

22. Расположите в хронологическом порядке следующие события Великой Отечественной Войны:

- 1) битва на Курской дуге;
- 2) контрнаступление советских войск под Москвой;
- 3) битва под Сталинградом;
- 4) Берлинская операция.

23. К союзникам СССР во Второй Мировой Войне нельзя отнести:

- 1) Великобританию;
- 2) Японию;
- 3) Францию;
- 4) США.

24. После Второй Мировой Войны и до сих пор не подписан мирный договор с:

- 1) Германией;
- 2) Италией;
- 3) Испанией;
- 4) Японией.

25. Карибский кризис связан с размещением советских ракет:



- 1) в ГДР;
- 2) в Турции;
- 3) на Кубе;
- 4) во Вьетнаме.

26. С докладом «О культе личности Сталина и его последствиях» на XX съезде КПСС выступил:

- 1) В.М. Молотов;
- 2) Н.С. Хрущев;
- 3) Г.М. Маленков;
- 4) К.С. Ворошилов.

27. Политика М.С. Горбачева была связана с:

- 1) созданием СНГ;
- 2) введением свободного обмена рубля на другие валюты;
- 3) утверждением «нового политического мышления»;
- 4) началом радикальных рыночных реформ, предполагающих приватизацию госсобственности.

28. Распад СССР связан с:

- 1) провалом референдума о сохранении СССР;
- 2) выходом из состава СССР Эстонии, Латвии и Литвы;
- 3) отставкой М.С. Горбачева с поста президента СССР;



4) неудачной попыткой путча в августе 1991г.

29. Первым Президентом России стал:

- 1) И.К. Полозков;
- 2) И.С. Силаев;
- 3) Н.И. Рыжков;
- 4) Б.Н. Ельцин.

30. В основе Крестовых походов лежала идея:

- 1) защиты христианского мира от неверных;
- 2) уничтожения всех иноверцев;
- 3) захвата всего мира;
- 4) объединения мира в единое государство.

31. Император в Японии:

- 1) был фигурой ритуальной, олицетворявшей страну;
- 2) являлся носителем реальной высшей власти;
- 3) командовал армией;
- 4) обладал властью только в столице.

32. Предпосылки Возрождения:

- 1) географические открытия, расширение кругозора людей;
- 2) рост светских настроений среди горожан;
- 3) усиление роли церкви в жизни общества;
- 4) распространение аскетической морали;
- 5) пробуждение личной инициативы;
- 6) сохранение в Италии памятников античной культуры.

33. Важнейший итог Столетней войны между Англией и Францией:

- 1) разорение и упадок территории Англии;
- 2) оформление их как национальных государств;
- 3) объединение территорий обоих государств;
- 4) усиление Германии, вызванное ослаблением этих государств.

34. Главный экономический результат Великих географических открытий:

- 1) подъем мировой торговли;
- 2) открытие новых материков;
- 3) развитие кораблестроения;
- 4) усиление Испании и Португалии.



35. Причины Французской революции конца XVIII в.

(правильных ответов – 2):

- 1) сохранение сеньориального строя;
- 2) подчинение Франции власти Габсбургов;
- 3) недовольство пуритан итогами Реформации;
- 4) созыв Генеральных штатов;
- 5) плохое управление страной и расточительность двора.

36. Периодом гражданской войны в Испании является:

- 1) 1933-1937гг.;
- 2) 1936-1939гг.;
- 3) 1937-1941гг.;
- 4) 1934-1938гг.

37. Демократическое движение в 1919г. в Китае получило название:

- 1) «Движение 5 марта»;
- 2) «Движение 10 января»;
- 3) «Движение 4 мая»;
- 4) «Движение 15 июня».

38. Главой первого лейбористского правительства в Великобритании был:

- 1) У. Черчилль;
- 2) Н. Чемберлен;
- 3) Р. Макдональд;
- 4) Г. Пальместорн.



39. В Мюнхенском соглашении 1938 г. решался вопрос о территории:

- 1) Польши;
- 2) Чехословакии;
- 3) Эльзаса;
- 4) Австрии.

40. Определите последовательность событий Второй мировой войны:

- 1) Крах фашистского режима в Италии;
- 2) Капитуляция Германии;
- 3) Парад Победы в Москве;
- 4) Крымская конференция;
- 5) Атомная бомбардировка Хиросимы

7.3.3. Темы рефератов

1. Феодальная раздробленность Руси
2. Установление ордынского ига на Руси и его последствия.
3. Оборона северо-западных русских земель от немецких и шведских завоевателей.
4. Русская церковь и ордынское иго.
5. Развитие Москвы как общекультурного центра (XIV-XVвв.)
6. Иван III и его деятельность по укреплению великокняжеской власти.
7. Самозванцы в истории России начала XVIIв.
8. Первое и второе ополчения и их роль в освобождении страны от иноземных захватчиков.



9. Воцарение династии Романовых в XVIIв.
10. Крепостное право и его окончательное юридическое оформление в России.
11. Вклад русских землепроходцев в великие географические открытия.
12. Дворцовые перевороты в России XVIIIв.
13. Павел I и его правление.
14. Русские полководцы Отечественной войны 1812г. (по выбору)
15. Внутренняя политика правительства Николая I.
16. Политический портрет Александра II.
17. Народничество: теория, практика, уроки.
18. Культура России во второй половине XIXв.
19. Появление социал-демократии как идейного течения.
20. П.А Столыпин и судьба реформ в России.
21. Деятельность Государственной Думы и опыт российского парламентаризма.
22. Политические партии России в 1907-1914гг.
23. Участие России в первой мировой войне.
24. Политический портрет Николая II.
25. Временное буржуазное правительство и эсеро-меньшевистский блок.
26. Брестский мир и его последствия.
27. Гражданская война: итоги и уроки.
28. «Военный коммунизм» и новая экономическая политика как строительства нового общества.
29. Страна в период НЭПа: трудности и успех.



30. Форсированная индустриализация: цели, осуществление, итоги, уроки.
31. Сплошная коллективизация: задача, ход, последствие.
32. Культурное строительство в 20-30е гг.
33. Становление тоталитарной бюрократической системы в 30-е гг.
34. Внутриполитическая борьба и усиление режима личной власти Сталина.
35. Международное положение и внешняя политика страны в 30-у гг.
36. Начало Великой Отечественной войны: причины неудач и организация отпора агрессору.
37. Москва 1941г.: от трагедии поражения – к победе.
38. Москвичи на защите родного города.
39. Складывание антигитлеровской коалиции, и ее роль во второй мировой войне.
40. Уроки Великой Отечественной войны и их значение для современности.
41. Социально-экономические и политические проблемы послевоенного развития страны (1945-1955гг.)
42. Культ личности Сталина и его последствия для исторических судеб страны.
43. Рождение и крах «оттепели» (1956-1964гг.)
44. Противоречивость советской внешней политики 60-70-х гг.
45. Застойные явление в экономической, социально-политической и духовной сферах в 70-х – первой половине 80-х гг.
46. Предпосылки, противоречия, трудности и ошибки перестройки.
47. Международные отношения и внешняя политика во второй половине 80-х – начале 90-х гг.
48. Экономические реформ: от курса ускорения социально-экономического развития к рыночным отношениям.
49. Радикальные экономические и социально-политические реформы в Российской Федерации.



50. Конституция России (1993г.) – конституция переходного периода.
51. Специфика цивилизаций Древнего Востока и античности
52. Роль религии и духовенства в средневековых обществах Запада и Востока.
53. Великие географические открытия и начало Нового времени в Западной Европе.
54. Французская революция и ее влияние на политическое и социокультурное развитие стран Европы.
55. Международные отношения на рубеже XIX-XX вв.
56. Первая мировая война: предпосылки, ход, итоги.
57. Корейская война 1950-1953 гг.
58. Япония после Второй мировой войны.
59. Развитие мировой экономики в 1945–1991 гг.
60. Научно-техническая революция и ее влияние на ход мирового общественного развития.

7.3.4. Вопросы к экзамену по дисциплине «История (история России, всеобщая история)»

1. Место истории в системе наук. Объект и предмет науки. Теория и методология. Основные направления. Исследователь и исторический источник.
2. Территория России в системе Древнего мира. Древнейшие культуры Северной Евразии (неолит и бронзовый век). Киммерийцы и скифы. Древние империи Центральной Азии.
3. Античная Греция (скифские племена; греческие колонии в Северном Причерноморье). Античный Рим. Великое переселение народов в III–VII вв. Рождение и расцвет мусульманской цивилизации.
4. Переход Европы от античности к феодализму. Варварские государства. Государство франков. Меровинги и каролинги. Византия.
5. Славяне в ранней истории Европы. Восточные славяне в древности в VI - VIII вв. Возникновение Древнерусского государства (IX–X вв.).
6. Феодализм Западной Европы и социально-экономический строй Древней Руси: сходства и различия. Русские земли в XI–XII вв. Христианизация. Культурные влияния Востока и Запада.
7. Средневековье как стадия исторического процесса в Западной Европе, на Востоке и в



России.

8. Монгольская экспансия: причины, ход, результаты. Русские земли в борьбе с натиском Запада и Востока. Александр Невский.

9. Возрождение русской государственности вокруг Москвы. Рост территории Московского княжества. Свержение монгольского ига. Формирование дворянства.

10. Правление Ивана Грозного. «Избранная рада». Опричнина. Внешняя политика России в XVI в.

11. Европа в эпоху позднего феодализма. Великие географические открытия. Реформация. Первые буржуазные революции в Европе.

12. «Смутное время». Феномен самозванчества. К. Минин и Д. Пожарский. Завершения и последствия Смуты.

13. XVIII век в европейской и мировой истории. Формирование колониальной системы. Промышленный переворот в Европе и России: общее и особенное.

14. Правление Петра I. Реформы. Церковная реформа. Внешняя политика России в первой четверти XVIII века.

15. Просвещенная монархия в России. Екатерина II: внутренняя и внешняя политика.

16. Европейский путь от Просвещения к Революции. Наполеоновские войны. Бисмарк. Объединение Италии.

17. Американская революция и возникновение США. Гражданская война.

18. Основные тенденции мирового развития в XIX в. Российская империя в первой половине XIX в.: войны, реформы и контрреформы (Александр I, Николай I).

19. Реформы Александра II. Отмена крепостного права. Контрреформы Александра III. Внешняя политика России во второй половине XIX в.

20. Международные отношения на рубеже XIX–XX вв. Особенности становления капитализма в колониально зависимых странах.

21. Развитие капитализма в России на рубеже XIX–XX вв. Первая русская революция: предпосылки, содержание, результаты. Политические партии в России начала века: классификация, программы. Опыт думского «парламентаризма» в России.

22. Первая мировая война: предпосылки, ход, итоги. Влияние на европейское развитие.

23. Великая российская революция 1917 г.: предпосылки, содержание, результаты. Альтернативы развития. Кризисы власти.

24. Экономическая программа большевиков. Начало формирования однопартийной политической системы. Структура режима власти. Гражданская война и интервенция. Основные этапы Гражданской войны. Итоги.



25. Особенности международных отношений в межвоенный период. Адаптация Советской России на мировой арене. Коминтерн. Антикоминтерновский пакт.

26. Строительство социализма в СССР в 20-е гг. XX в.: поиски путей решения. НЭП, Сущность и причины свертывания. Возвышение И. Сталина.

27. Форсированная индустриализация: предпосылки, источники, итоги. Политика сплошной коллективизации сельского хозяйства, её экономические и социальные последствия.

28. Альтернативы развития западной цивилизации в конце 20-х – в 30-е гг. XX в. «Новый курс» Ф. Рузвельта. «Народные фронты» в Европе.

29. Вторая мировая война: причины, ход, последствия.

30. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Основные этапы. Создание антигитлеровской коалиции. Борьба в тылу врага.

31. Международные отношения в послевоенном мире. Начало холодной войны. Создание блоков НАТО, СЭВ.

32. СССР в послевоенные десятилетия. Восстановление народного хозяйства.

33. Н.С. Хрущев. Попытки обновления социалистической системы. Значение XX и XXII съездов КПСС. Изменения в теории и практике советской внешней политики.

34. Формирование третьего мира: предпосылки, особенности, проблемы. Формирование движения неприсоединения. Арабские революции.

35. Конфронтация двух сверхдержав – США и СССР: мир на грани войны. Война во Вьетнаме. Социалистическое движение в странах Запада и Востока. События 1968 г.

36. Стагнация в экономике и кризисные явления в конце 70-х – начале 80-х гг. XX в. в стране. Вторжение СССР в Афганистан и его внутри- и внешнеполитические последствия.

37. Причины и первые попытки всестороннего реформирования советской системы в 1985 г. Цели и основные этапы перестройки. «Новое политическое мышление». Причины распада СССР и образование СНГ.

38. Развитие стран Востока во второй половине XX в. Япония после Второй мировой войны. Создание государства Израиль. Экономические реформы в Китае.

39. Россия в 90-е гг. XX в. Конституция РФ 1993 г. Наука, культура, образование в рыночных условиях. Результаты реформ. Внешняя политика СССР в 1991–2014 гг. Россия в системе мировой экономики и международных связей. Россия и СНГ.

40. Многополярный мир в начале XXI в. Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе. Социально-экономическое положение.

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



7.4.1. 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 студентов.

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.

7.4.2. 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.



7.4.3. Требования к написанию реферата

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

7.4.4. Требования к проведению экзамена

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. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

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

Критерии оценки знаний на экзамене

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 29.06.2022	Куваева Аида Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.06.2022	Кудаева Светлана Григорьевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 29.07.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.19 Культурология"

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-5.1 Отмечать и анализировать особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.			
2	1		История (История России, всобщая история)
2	2		История и культура адыгов
3	3		Культурология
УК-5.2 Демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.			
2	1		История (История России, всобщая история)
2	2		История и культура адыгов
3	3		Культурология
УК-5.3 Придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной цели.			
2	1		История (История России, всобщая история)
2	2		История и культура адыгов
3	3		Культурология

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-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
УК-5.1 Отмечать и анализировать особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.					
Знать: - особенности межкультурного взаимодействия; - основные типы мировоззрения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, зачет
Уметь: - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем	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
особенности межкультурного взаимодействия; преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов.					
Владеть: - способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения.- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
УК-5.2 Демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.					
Знать: - историю развития общества; - основные типы мировоззрения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, зачет
Уметь: - анализировать закономерности исторического развития; реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира.- анализировать закономерности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
исторического развития.					тесты, зачет
Владеть: - специальной терминологией, историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
УК-5.3 Придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной цели.					
Знать: - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий. - основные типы мировоззрения; типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - реализовывать не дискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи. - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
этносов и конфессий.- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.					

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 по дисциплине «Культурология»

1. Культура – сущность и значение
2. Характеристика терминов: «культура» и «цивилизация»
3. Научные труды и размышления Н. А. Бердяева, О. Шпенглера, А. Вебера в области культуры
4. Многообразие видов культур
5. Культура общения и поведения
6. Проблемы культуры современной молодежи
7. Культурные ценности.
8. Интеллигенция и элитарная культура
9. Перспективы развития народной культуры
10. Взаимодействие элитарной и народной культуры
11. Влияние технического прогресса на развитие культуры

Примерные темы рефератов

1. «Культурный человек» в современном российском обществе.
2. «Новая реальность» в искусстве XX века.
3. Античное наследие в мировой культуре.
4. Биосоциальная природа человека и её выражение в культуре.
5. Блаженный Августин о художнике и искусстве в «Исповеди».



6. Взаимодействие культур в XX веке.
7. Всемирные выставки и их роль в развитии диалога культур.
8. Гамлет и трагедия Возрождения.
9. Древнерусская литература как форма общественного самосознания.
10. Идеальное и реальное в гармонии мира и человека в искусстве Возрождения.
11. Индоевропейские корни индийской культуры.
12. Истоки Средневековья: христианство, Античность, варварство.
13. Конфуцианство и современный Китай.
14. Концепция культуры в учении Владимира Соловьёва (Павла Флоренского, Николая Бердяева).
15. Культура как осознание границ человеческой личности в театре французского классицизма.
16. Культура русского зарубежья в современной культурной жизни России.
17. Культурная революция в СССР: ее позитивные и негативные последствия.
18. Культурно-историческое значение выражения «Человек - венец природы».
19. Культурные итоги XIX века.
20. Культуры Запада и Востока как два типа духовности, два понимания мира.
21. Личность и общество в эпоху Возрождения.
22. Образ «золотого века» в древнеримской литературе.
23. Образ власти в русской народной культуре.
24. Первобытное искусство и современность.
25. Поиски «русской идеи» в общественной жизни России.



26. Постмодернизм как «радикальная множественность».
27. Проблема дегуманизации культуры в экзистенциализме.
28. Проблема реформаторства в древнеегипетской культуре.
29. Проблема соотношения личного и общественного в жизни и искусстве XIX века.
30. Проблема сохранения национальных культурных традиций в условиях концепции «интернационального искусства» в СССР.
31. Проблема сохранения примитивных культур в условиях современной цивилизации.
32. Проблема структуры культуры в работах Клода Леви-Стросса и Мишеля Фуко.
33. Проблемы и условия оптимального функционирования институтов культуры.
34. Произведения культуры как товар.
35. Просветители о значении искусства и литературы в формировании человеческой личности.
36. Просвещение - великая мечта разума.
37. Рене Декарт и его «Рассуждение о методе» как одна из основ европейской культуры Нового времени.
38. Роль идей об общественных преобразованиях в развитии культуры Просвещения.
39. Роль римского права в истории европейской культуры.
40. Свобода как мера человека и культуры.
41. Сохранение элементов язычества в русской культуре.
42. Социокультурные основания кризиса европоцентризма.
43. Специфика бизнеса в культурной сфере.
44. Сравнительная характеристика культа Осириса в Древнем Египте и древнегреческого культа Диониса.



45. Сравнительный анализ культурологических теорий Николая Данилевского и Освальда Шпенглера.

46. Роль и место карнавала в средневековой культуре.

47. Учения о ноосфере.

Тестовые задания

Тест 1.

К историческим причинам формирования культурологии как науки относится(ятся)...

- А) появление новых научных специальностей*
- Б) появление новой ментальности*
- В) становление мультикультурной цивилизации*
- Г) достижения в области науки и техники*

Тест 2.

Прогностической функцией культурологии является...

- А) определение перспектив и возможных путей развития культурных процессов*
- Б) сведение к понятному*
- В) воспроизведение культурной системы изнутри*
- Г) сравнение различных объектов культуры*

Тест 3.

Культура как система внебиологических выработанных механизмов, благодаря которым стимулируется, программируется и реализуется активность людей в обществе, рассматривается в _____ подходе.

- А) семиотическом Б) аксиологическом*



В) социологическом Г) деятельностном

Тест 4.

Под культурным процессом понимают...

А) некоторое событие культурной жизни

Б) типические устойчивые повторяющиеся функциональные процедуры в культуре

В) формирование культурной политики Г) форму культуры

Тест 5.

Оценочной функцией культурологии является...

А) сопоставление объектов и явлений в контексте культуры

Б) воспроизведение культурной системы изнутри

В) встраивание культуры в историю

Г) сведение к понятному

Тест 6.

_____ является автором концепции психики человека как взаимосвязанной совокупности трех компонентов: «Оно», «Я» и «Сверх-Я».

А) З. Фрейд Б) Э. Фромм В) А.Г. Маслоу Г) К. Юнг

Тест 7.

Понятие «осевое время» применительно к периодизации культуры было введено ...

А) А. Тойнби Б) З. Фрейдом В) Ф. Ницше Г) К. Ясперсом

Тест 8.

Концепция, рассматривающая историю культуры как результат деятельности «объективного



духа», была предложена ...

А) К. Юнгом Б) Ф. Гегелем

В) О. Шпенглером Г) К. Ясперсом

Тест 9.

Цивилизацию как последний этап развития культуры, стадию ее гибели, рассматривал...

А) И. Кант Б) Н. Бердяев В) А. Тойнби Г) О. Шпенглер

Тест 10.

Метод культурологии, рассматривающий культурные явления в исторической последовательности - ...

А) диахронический Б) синхронический

В) структурного анализа Г) типологический

Тест 11.

Метод культурологии, рассматривающий разные культурные явления в одном временном промежутке - это...

А) диахронический Б) синхронический

В) типологический Г) структурного анализа

Тест 12.

Началом эпохи Киевской Руси принято считать:

А) 862 г. Б) 1113 г. В) 988 г. Г) 911 г.

Тест 13.

Страной, оказавшей преимущественное влияние на становление русской средневековой культуры, была:



А) Византия Б) Хазария

В) Болгария Г) Священная Римская Империя

Тест 14.

Тип культурно-исторического развития, сформировавшийся в эпоху Киевской Руси был ...

А) чисто христианский

Б) основан на восточных религиозных влияниях

В) основан на переплетении христианства и язычества

Г) преимущественно языческим

Тест 15.

Представители Евразийства специфику России усматривали...

А) в том, что Россия – это древнейшая цивилизация, базовые ценности которой сложились задолго до принятия христианства

Б) в том, что Россия обречена на свой уникальный самобытный путь развития

В) в том, что Россия всегда являлась и остается христианской, а это сущностно роднит ее с Западом

Г) во взаимном влиянии на нее западных и восточных элементов, полагая, что именно в России сошлись Запад и Восток

Тест 16.

Характер соотношения культуры и общества:

А) культура и общество не зависят друг от друга

Б) культура зависит от общества

В) общество зависит от культуры



Г) культура и общество взаимозависимы и взаимообусловлены

Тест17.

Процесс ускорения интеграции культур в связи с развитием современных транспортных средств и экономических связей, благодаря воздействию на людей средств массовой информации, называется _____ культуры:

А) глобализация Б) диверсификация В) трансформация Г) диффузия

Тест 18.

Личность по отношению к культуре является:

А) объектом Б) субъектом

В) одновременно и объектом, и субъектом

Г) не включена в культуру

Вопросы к зачету по дисциплине «Культурология»

1. Культурология как наука: Структура и состав современного культурологического знания (культурология и философия культуры, социология культуры, культурная антропология, культурология и история культуры, теоретическая и прикладная культурология).
2. Связь культурологии с гуманитарными дисциплинами.
3. Методы культурологических исследований: диахронический, синхронический.
4. Методы культурологических исследований: структурно-функциональный, системный.
5. Основные понятия культурологии: культура, цивилизация, морфология культуры.
6. Функции культуры: духовного освоения действительности, познавательная, оценочная.
7. Функции культуры: прогностическая, смыслообразующая, рекреационная.
8. Культурные процессы: субъект культуры, культурогенез, динамика культуры,



9. Культурные процессы: культурная самоидентичность, культурная модернизация.
10. Культура как объект культурологии, ее главные характеристики: преемственность, целостность.
11. Культура и личность, культурная самоидентичность.
12. Инкультурация и социализация в процессе формирования личности.
13. Культурные ценности и нормы, культурные традиции.
14. Культурная картина мира.
15. Взаимодействие культуры и природы, роль человека в данном взаимодействии, потребность возникновения экологической культуры.
16. Культура и общество. Роль общества в создании условий для тиражирования культурных ценностей.
17. Типология культур. Этническая и национальная культуры.
18. Элитарная и массовая культуры.
19. Восточные и западные типы культур.
20. Специфические и «серединные» культуры. Локальные культуры.
21. Социальные институты культуры. Миф как институт культуры. Значение мифа в формировании символического мышления.
22. Религия как институт культуры. Взаимовлияние религии и культуры. Основные социокультурные функции религии.
23. Искусство как институт культуры. Роль искусства в формировании духовной независимости человека.
24. Наука как институт культуры. Постоянно усиливающаяся роль науки в развитии культуры. Проблема «узкого специалиста».
25. Язык и символы культуры, культурные коды, межкультурные коммуникации.
26. Ментальность как психологический склад различных типов общностей. Особенности ментальности древнего общества, античности, средневековья.



27. Культурная ментальность общества эпохи Просвещения.
28. Роль понятия «мирового духа» в теории культуры Г.В.Ф. Гегеля
29. Теория О. Шпенглера о существовании множества культур, их неиерархическом соотношении.
30. Бердяев о соотношении духа и свободы. Противоречие между свободой духа и символическими формами культуры.
31. Учение З. Фрейда о формировании посредством культуры бессознательных установок личности. Понятие сублимации.
32. Теория К.Г. Юнга о коллективном бессознательном и культурных архетипах.
33. Взгляды А. Тойнби на причину генезиса цивилизаций, его концепция «Вызова и ответа».
34. Теория К.Г. Ясперса. Идея «Осевого времени»
35. Теория «пассионарности» Л. Гумилева.
36. Культура и глобальные проблемы современности.
37. Истоки отечественной культуры: культура древних славян,
38. Роль принятия христианства для русской культуры.
39. Место и роль России в мировой культуре, тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе.
40. Проблемы сохранения и использования культурного наследия (охрана памятников, возрождение национальных традиций и религиозной культуры, общественные организации и фонды развития культуры в России и Адыгее).

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

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Шкала оценивания



Текущий контроль успеваемости			
Реферат	<p>Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.</p> <p>Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.</p>	Темы рефератов	Двухбалльная шкала
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	Двухбалльная шкала
Тест	<p>Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закрытая форма - наиболее распространенная форма 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. 	Фонд тестовых заданий	Двухбалльная шкала
Промежуточная аттестация			
Зачет	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



Разработчик:	Подписано простой ЭП 19.03.2023	Губжокова Нуриет Карпушевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.05.2023	Сиюхова Аминет Магаметовна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 21.07.2023	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.13.02 Кухни народов мира"

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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
5	5		Экономика и организация производства
6	7		Барное дело
57	67		Модуль получения квалификации "Повар"
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
6	7		Барное дело
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология 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
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
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	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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-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	контроль остаточных знаний; экзамен
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	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	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	контроль остаточных знаний; экзамен
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	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологии с учетом экологических последствий их применения.					

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

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

Вариант 3

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

Вариант 4

1. Кухня народов Франции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.



2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 10

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 11

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.



2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

Вариант 12

1. Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант 13

1. Кухня Египта.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

Вариант 14

1. Кухня Германии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

Вариант 15

1. Кухня Англии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

Вариант 16

1. Кухня Индии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант 17

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Вариант 18

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.



2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

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

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.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.09.2022	Беретарь Сусанна Теучежевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.08 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 согласно 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			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
6	7		Барное дело
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология 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
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
5	5		Товароведение продовольственных товаров
7	9		Лечебно-профилактическое питание
56	67		Технология продукции общественного питания
47	57		Модуль получения квалификации "Официант"
4	5		Современные формы обслуживания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	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	Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний.
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	Несистематическо е 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	Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний.
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 болезней 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 02.09.2022	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.05 Математика"

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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи			
1	1		Философия
12	12		Математика
12	12		Физика
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи			
12	12		Математика
12	12		Физика
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки			
12	12		Математика
12	12		Физика
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности			
1	1		Философия
12	12		Математика
12	12		Физика
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи			
1	1		Философия
12	12		Математика
12	12		Физика

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-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи					
Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контрольная работа, письменный опрос, зачет
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
информации.					
Владеть: навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи					
Знать: - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему;- логические формы и процедуры, демонстрировать способность к рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контрольная работа, письменный опрос, зачет
Уметь: анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки					
Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контрольная работа, письменный опрос, зачет
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками	Частичное владение	Несистематическое применение	В систематическом	Успешное и систематическое	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства	
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично		
1	2	3	4	5	6	
определения практических последствий изложенного решения задачи.	навыками	навыков	применении навыков допускаются пробелы	применение навыков	Контрольная работа, письменный опрос, зачет	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач						
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности						
Знать: основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социальн о-гуманитарном знания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания		
Уметь: критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и сис тематизировать знания, аргументированн о отстаивать свою точку зрения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть: конкретной методологией и базовыми методами социал ьно-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-иссл едовательского и прикладного характера.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач						
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи						
Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контрольная работа, письменный опрос, зачет	
Уметь: аргументированн о формировать собственное суждение и оценку информации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть: навыками определения практических последствий	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков		



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
изложенного решения задачи.			пробелы		

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

Тема «Линейная алгебра»¶

Задание 1. Даны матрицы:¶

$$A = \begin{pmatrix} 4 & -1 & 1 \\ -4 & 2 & 0 \\ 1 & 2 & -1 \end{pmatrix}, \quad B = \begin{pmatrix} -1 & 2 & 1 \\ 2 & -1 & 2 \\ 1 & 2 & -3 \end{pmatrix}, \quad C = \begin{pmatrix} 3 & 2 & -1 \\ 0 & -1 & 2 \\ -2 & 1 & 1 \end{pmatrix}.$$

Найти: а) $AB - BA$; б) $2A - 4B$.¶

Задание 2. Вычислить определители:¶

$$\text{а) } \begin{vmatrix} 2 & 5 \\ 2 & -3 \end{vmatrix}; \text{ б) } \begin{vmatrix} 2 & 5 & 3 \\ 2 & -3 & -2 \\ 4 & 2 & 1 \end{vmatrix}; \text{ в) } \begin{vmatrix} 2 & 5 & 3 & 7 \\ 2 & -3 & -2 & 3 \\ 4 & 2 & 1 & 3 \\ 4 & 3 & 1 & 5 \end{vmatrix}.$$

Задание 3. Вычислить ранг матрицы¶

$$\begin{pmatrix} 1 & 1 & -3 & -4 & 1 \\ 3 & 4 & 1 & 3 & 2 \\ 4 & 5 & -2 & -1 & 3 \end{pmatrix}.$$

Задание 4. Дана система трех линейных уравнений с тремя неизвестными. Решить систему по формулам Крамера, матричным методом, методом Гаусса.¶

$$\begin{cases} x_1 - 2x_2 + 4x_3 = 7, \\ 4x_1 - x_2 + 3x_3 = 15, \\ x_1 + x_2 - 2x_3 = 1. \end{cases}$$

Задание 5. Решить систему методом Гаусса. Записать общее решение и выделить два частных решения.¶

$$\begin{cases} x_1 - 5x_2 + 3x_3 + 4x_4 = 4, \\ 2x_1 - 9x_2 + 2x_3 + x_4 = 7, \\ x_1 - 4x_2 - x_3 - 3x_4 = 3. \end{cases}$$



Тема «Векторная алгебра»¶

Задание 1. Даны векторы a, b, c, d в некотором базисе $a(2,2,3), b(1,2,3), c(1,1,1), d(3,0,2)$. Показать, что векторы a, b, c образуют базис и найти координаты вектора d в этом базисе.¶

Задание 2. Проверить коллинеарность векторов c_1 и c_2 , если $a(2,2,3), b(1,2,3), c_1=-2a+b, c_2=3a-2b$.¶

Задание 3. Даны координаты вершин пирамиды $A_1 A_2 A_3 A_4$.¶

$$A_1(1, -3, 1), A_2(-3, 2, -3), A_3(-3, -3, -3), A_4(-2, 0, 4).$$

Требуется:¶

1)→ показать, что точки A_1, A_2, A_3, A_4 не лежат в одной плоскости;¶

2)→ найти угол между векторами $\overrightarrow{A_1 A_2}$ и $\overrightarrow{A_1 A_4}$;¶

3)→ найти проекцию вектора $\overrightarrow{A_1 A_4}$ на вектор $\overrightarrow{A_1 A_3}$;¶

4)→ найти площадь треугольника $A_1 A_2 A_3$;¶

5)→ найти объем пирамиды $A_1 A_2 A_3 A_4$.¶

Задание 4. Найти площадь параллелограмма, построенного на векторах c и d , где $c=3a+2b, \dots, d=5a-b, |a|=2, |b|=1, (a, b)=\pi/4$.¶

¶

Тема «Аналитическая геометрия»¶

Задание 1. Даны координаты вершин треугольника $ABC: A(15; 8), B(5; 3), C(17; -6)$.¶

Найти: а) длины сторон треугольника;¶

→ б) уравнения сторон треугольника, указать их угловые коэффициенты, координаты направляющих и нормальных векторов;¶

→ в) угол ACB ;¶

→ г) уравнение высоты AH и её длину;¶

→ д) уравнение медианы BM и её длину;¶

е) координаты точки K пересечения высоты AH и медианы BM треугольника;¶

ж) уравнение прямой, проходящей через точку C , параллельно стороне AB .¶

Задание 2. Даны координаты вершин пирамиды $SABC$ с вершиной в точке $S: S(-4; -4; 0), A(-4; 2; -1), B(0; 6; -3), C(-2; 13; -11)$. Найти:¶

а) площадь грани ABC ;¶

б) объем пирамиды $SABC$;¶

в) уравнения ребер SA, SB , указав координаты направляющих векторов;¶

г) уравнения граней ABC и SAB , указав координаты их нормалей;¶

д) длину высоты SH ;¶

е) угол между плоскостью основания ABC и боковым ребром SA ;¶

ж) угол между плоскостью основания ABC и боковой гранью SAB ;¶

з) уравнение плоскости, проходящей через вершину S параллельно основанию ABC ;¶

и) уравнение прямой, проходящей через точку C параллельно ребру SA ;¶

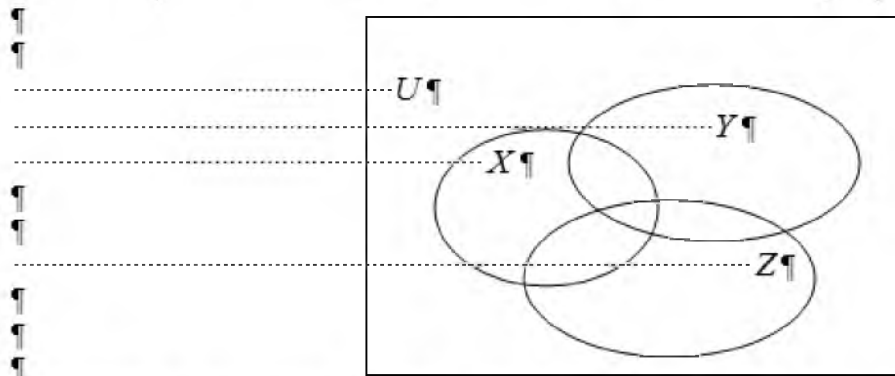
к) уравнение прямой, проходящей через точку A перпендикулярно плоскости основания ABC ;¶



Задание 3. Привести уравнение кривой $4x^2 + 9y^2 - 32x + 36y + 64 = 0$ к каноническому виду и построить её. Указать координаты вершин и фокусов. Написать уравнения директрис и асимптот, если они есть. Вычислить эксцентриситет кривой.

Тема «Введение в математический анализ»

Задание 1. Даны универсальное множество U и множества X, Y, Z .



Изобразить на диаграмме Эйлера-Венна множество $X \cap \bar{Y}$.

Задание 2. Найти область определения функции $y = \sqrt{x} + \sqrt{1-x}$.

Задание 3. Установить четность или нечетность функции $y = \frac{x^3 + 4}{x^2}$.

Задание 4. Вычислить пределы функций:

$$\text{а) } \lim_{x \rightarrow x_0} \frac{2x^2 - 5x - 3}{3x^2 - 4x - 15}, \quad \rightarrow \quad \text{б) } \lim_{x \rightarrow 4} \frac{\sqrt{x-1} - \sqrt{7-x}}{x-4},$$

при $x_0 = 3/2$; $x_0 = 3$; $x_0 = \infty$.

$$\text{в) } \lim_{x \rightarrow 0} \frac{3x}{\arctg 4x}; \quad \rightarrow \quad \rightarrow \quad \rightarrow \quad \rightarrow \quad \text{г) } \lim_{x \rightarrow \infty} \left(\frac{2x-3}{2x+5} \right)^{3x+2}.$$

Задание 5. Найти точки разрыва функции, если они существуют. Сделать чертеж.

$$f(x) = \begin{cases} 2x^2, & \text{если } x \leq 0, \\ \cos x, & \text{если } 0 < x \leq \pi/2, \\ x - \pi/2, & \text{если } x > \pi/2. \end{cases}$$

Задание 5. Найти точки разрыва функции, если они существуют. Сделать чертеж.

$$f(x) = \begin{cases} 2x^2, & \text{если } x \leq 0, \\ \cos x, & \text{если } 0 < x \leq \pi/2, \\ x - \pi/2, & \text{если } x > \pi/2. \end{cases}$$



Тема «Дифференциальное исчисление функции одной переменной»¶

Задание 1. Вычислить производные функций: а) $y = 5^x - x \cos 3x$; б) $y = \frac{x}{1-x^2}$.¶

Задание 2. Найти интервалы монотонности и точки экстремума функции $y = \frac{x^2 + 2x}{x-1}$.¶

Задание 3. Найти интервалы выпуклости и точки перегиба графика функции $y = \frac{1}{5}x^5 - 4x^2$.¶

Задание 4. Найти наибольшее и наименьшее значения функции $y = 3x^4 + 4x^3 + 1$ непрерывной на отрезке $[-2, 1]$.¶

Задание 5. Исследовать функцию $y = \frac{x}{1-x^2}$ и построить ее график.¶

Тема «Интегральное исчисление»¶

Задания контрольной работы: стр. 362-380 в учебнике: Курс высшей математики [Электронный ресурс]: учебник. Ч. 1 / М.К. Беданов, М.К. и др. – Майкоп: Магарин О.Г., 2013. – 384 с. – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000047917>¶

¶

Тема «Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных»¶

Задание 1. Исследовать на экстремум функцию¶

$$z = x^2 + y^2 - xy + x + y + 2.$$

Задание 2. Найти наибольшее и наименьшее значения функции¶

$$z = x^2 - y^2 + 2xy - 2x + 2y + 3$$

в треугольнике, ограниченном прямыми $y = 0$, $x = 2$, $y = x + 2$.¶

Задание 3. Найти дифференциал второго порядка функции¶

$$z = \sin(xy).$$

Задание 4. Найти градиент функции $z = \sqrt{5x^2 - y^2}$ в точке $A(1; 1)$ и производную в точке A по направлению вектора $a(2, -1)$.¶

Задание 5. Составить уравнение касательной плоскости и нормали к поверхности $z = x^2 + y^2 - 2xy - x + 2y$ в точке $M(1; 1; 1)$.¶

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 студентов. ¶

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 зачете.¶

Зачет – форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных и практических занятий по дисциплине. ¶

Зачет 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. ¶

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



Критерии оценки знаний при проведении зачета.¶

«Зачтено» – выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично 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.¶

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. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.¶

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, 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.¶

Критерии освоения онлайн курса¶

Применяется 100-бальная система оценивания¶

Диапазоны шкалы оценивания¶ (100-бальная шкала)□	Оценка прописью□	□
90-100□	Отлично□	□
75-89□	Хорошо□	□
60-74□	Удовлетворительно□	□
0-59□	Неудовлетворительно□	□

¶

Разработчик:	Подписано простой ЭП 10.02.2023	Беданоква Саида Юрьевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 10.02.2023	Дёмина Татьяна Ивановна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.02.2023	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.33 Менеджмент"

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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.			
5	5		Менеджмент
5	5		Экономика и организация производства
6	6		Технологическое предпринимательство
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Производственная практика
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности			
5	5		Менеджмент
5	5		Экономика и организация производства
6	6		Технологическое предпринимательство
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Производственная практика
ПКУВ-2.4 Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности			
5	5		Менеджмент
5	5		Экономика и организация производства
6	6		Технологическое предпринимательство
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Производственная практика
ПКУВ-2.5 Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания			
5	5		Менеджмент
5	5		Экономика и организация производства
6	6		Технологическое предпринимательство
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			исследовательская работа
6	7		Производственная 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-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 в целом;- основные категории бухгалтерского учета в сфере	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельнос ти;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессионально й 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 жизнедеятельнос ти- навыками развития экономического образа мышления;- методами экономической теории, умениями	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессионально й 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 макροэкономики, 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	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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 параметры спроса	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
на них;- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельнос ти- навыками развития экономического образа мышления;- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессионально й 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	Несистематическо е 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-2.4 Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>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.</p>					
<p>Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>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.</p>					
<p>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</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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-2.5 Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макροэкономики, 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	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельнос ти;- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессионально й 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 жизнедеятельнос ти- навыками развития экономического образа мышления;-	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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.					

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

Примерные тесты

Тест 1.

1. Организация – это:

а) группа людей, деятельность которых сознательно координируется для достижения общей цели или целей.

б) некая группа, развитие которой происходит стихийно и непредсказуемо.

в) группа людей, деятельность которых сознательно координируется.



2. Общие характеристики организации следующие:

а) ресурсы; зависимость от внешней среды; горизонтальное разделение труда; вертикальное разделение труда; необходимость управления.

б) ресурсы; зависимость от внешней среды; необходимость управления.

в) горизонтальное разделение труда; вертикальное разделение труда.

3. Уровни управления следующие:

а) высший, средний, низший

б) ресурсы, иерархия, внешняя среда

в) финансы, маркетинг, персонал, производство.

4. Менеджер и предприниматель – Это:

а) равнозначные понятия

б) неравнозначные понятия

в) равнозначность понятий зависит от ситуаций

5. Составляющие успеха организации:

а) выживание, результативность и эффективность, производительность;

б) выживание, результативность и эффективность, производительность, практическая реализация;

в) люди, капитал, информация, технологии, сырье и материалы;

6. Представители классической или административной школы в управлении следующие:

а) Ф. У. Тейлор, Френк и Лилия Гилберт, Генри Гант;

б) Анри Файоль, Линдалл Урвик, Джеймс Муни, А. К. Рейли, Элтон Мейо;



в) Анри Файоль, Линдалл Урвик, Джеймс Муни, А. К. Рейли;

Тест 2.

1. Целью менеджмента является:

- а. обеспечение сбыта предприятия;
- б. руководство хозяйственной деятельности предприятия;
- в. обеспечение доходности деятельности предприятия;
- г. управление деятельностью персонала предприятия;
- д. налаживание внешних коммуникаций.

2. Основные функции менеджмента как науки – это:

- а. руководство, наставничество, координация;
- б. лидерство, коммуникации, принятие решений, администрирование;
- в. планирование, организация, мотивация, контроль;
- г. властвование, координация, стимулирование, управление;
- д. управление персоналом, производством, финансами, сбытом.

3. Предпринимательская деятельность характеризуется:

- а. разовостью совершения сделок;
- б. постоянством деятельности, на свой страх и риск;
- в. наличием учредительных документов;
- г. необходимостью регистрации в качестве юридического лица.

4. Отличие менеджера от предпринимателя состоит в том, что:



- а. менеджер только управляет персоналом в организации;
- б. менеджер является наемным работником;
- в. менеджер не имеет акций предприятия;
- г. менеджер не является учредителем предприятия;
- д. менеджер не участвует в распределении прибыли предприятия.

5. Неформальная организация это:

- а. некоммерческая организация, государственное или муниципальное учреждение;
- б. группа людей, образующих на основе общих интересов;
- в. группа людей действующая на основе взаимопомощи;
- г. организация, действующая в условиях сильной децентрализации;
- д. организация не имеющая директора.

6. Представители школы человеческих отношений - это:

- а. Смит, Вебер, Фрейд;
- б. Герцберг, Макклелланд, Лайкерт;
- в. Тейлор, Файоль, Гилберт;
- г. Маслоу, Фоллетт, Мейо;
- д. Бартон, Арджирис, Фидлер.

Примерная тематика рефератов

Сущность, цели и задачи менеджмента
Сущность организации, виды организаций.
Предпринимательство и бизнес. Их сущность и различия. Требования к профессиональной компетенции менеджера. Разделение труда менеджера. Школы менеджмента. Научные подходы к менеджменту. Влияние среды организации и ее характеристики. Внутренние переменные организации, их взаимосвязь. Этапы коммуникационного процесса. Коммуникационные стили и сети. Невербальные коммуникации. Преграды на пути коммуникаций. Совершенствование коммуникаций в организации. Этапы принятия



управленческих решений. Требования к управленческим решениям. Социальная ответственность в менеджменте. Принятие решений. Подходы к принятию решений. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений. Сущность стратегии, процесс стратегического планирования. Миссия организации. Характеристики целей. Оценка и анализ внешней среды. Управленческое обследование внутренних сильных и слабых сторон организации.

Темы докладов

[1. Сущность организации. Общие характеристики организации.](#)

2. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Уровни управления.

3. Составляющие успеха организации.

4. Менеджер и предприниматель: соотношение понятий.

5. школа научного управления: ключевые идеи, разработки, основные представители.

6. Классическая или административная школа управления: ключевые идеи, разработки, основные представители.

7. Школа человеческих отношений и поведенческих наук: ключевые идеи, разработки, основные представители.

8. Процессный подход. Функции процесса управления.

9. Системный и ситуационный подходы в управлении.

10. Внутренние переменные организации, их взаимосвязь.

11. Характеристики внешней среды.

12. Среда прямого воздействия.

13. Среда косвенного воздействия.

14. Социальная ответственность в бизнесе.

15. Этика и современное управление.

16. Виды коммуникаций в организации.



17. Коммуникационный процесс.
18. Межличностные коммуникации, преграды на их пути.
19. Организационные коммуникации.
20. Сущность стратегии, процесс стратегического планирования.
21. Миссия организации. Характеристики целей.
22. Оценка и анализ внешней среды.
23. Управленческое обследование внутренних сильных и слабых сторон организации.
24. Изучение стратегических альтернатив. Выбор стратегии.
25. Реализация стратегического плана, контроль за его выполнением.

Вопросы к зачету

1. Сущность организации. Общие характеристики организации.
2. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Уровни управления.
3. Составляющие успеха организации.
4. Менеджер и предприниматель: соотношение понятий.
5. школа научного управления: ключевые идеи, разработки, основные представители.
6. Классическая или административная школа управления: ключевые идеи, разработки, основные представители.
7. Школа человеческих отношений и поведенческих наук: ключевые идеи, разработки, основные представители.
8. Процессный подход. Функции процесса управления.
9. Системный и ситуационный подходы в управлении.
10. Внутренние переменные организации, их взаимосвязь.



11. Характеристики внешней среды.
12. Среда прямого воздействия.
13. Среда косвенного воздействия.
14. Социальная ответственность в бизнесе.
15. Этика и современное управление.
16. Виды коммуникаций в организации.
17. Коммуникационный процесс.
18. Межличностные коммуникации, преграды на их пути.
19. Организационные коммуникации.
20. Сущность стратегии, процесс стратегического планирования.
21. Миссия организации. Характеристики целей.
22. Оценка и анализ внешней среды.
23. Управленческое обследование внутренних сильных и слабых сторон организации.
24. Изучение стратегических альтернатив. Выбор стратегии.
25. Реализация стратегического плана, контроль за его выполнением.
26. Природа процесса принятия решений. Организационные решения.
27. Подходы к принятию решений.
28. Этапы рационального решения проблем.
29. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений.
30. Делегирование, ответственность в контексте делегирования, полномочия.



31. Виды структур управления.

32. Сущность, виды, достоинства и недостатки централизованных структур управления.

33. Сущность, виды, достоинства и недостатки децентрализованных структур управления.

34. Сущность, достоинства и недостатки адаптивных структур управления.

35. Сущность и эволюция понятия мотивация. Современные теории мотивации.

36. Содержательные теории мотивации, их применимость в практике управления.

37. Процессуальные теории мотивации, их применимость в практике управления.

38. Сущность и виды контроля в организации.

39. Процесс контроля, его основные этапы. Характеристики эффективного контроля.

40. Поведенческие аспекты контроля в организации.

41. Группы и их значимость. Хоторнские эксперименты.

42. Неформальные организации и их характеристики.

43. Руководство в организации. Власть и влияние. Баланс власти в организации.

44. Формы власти и влияния.

45. Подходы к определению значимых факторов эффективного лидерства: подход с позиции личных качеств, поведенческий подход, ситуационный подход.

46. Теория «Х» и теория «У» Дугласа МакГрегора. Характеристики основных стилей руководства: автократичного, либерального, демократического.

47. Управленческая решетка Р.Блейка и Д.Мутон. Руководство, сосредоточенное на работе, и руководство, сосредоточенное на человеке.

48. Ситуационные подходы к лидерству: ситуационная модель Фидлера, подход «путь-цель» Митчела и Хауса.



49. Ситуационные подходы к лидерству: теория жизненного цикла Херси и Бланшара, модель принятия решений Врума –Йеттона.

50. Сущность и типы конфликтов.

51. Основные причины возникновения конфликтов в организации.

52. Модель процесса конфликта.

53. Основные понятия и концепции маркетинга.

54. Стратегическое планирование маркетинга.

55. Маркетинговая среда и маркетинговая информация.

56. Особенности потребительского рынка и рынка предприятий.

57. Разработка маркетингового плана. Комплекс маркетинга.

58. Разработка товара.

59. Ценообразование в маркетинге.

60. Продвижение товара.

61. Распространение товаров.

62. Основные приемы маркетинга.

63. Разработка стратегии позиционирования товара.

64. Разработка анкеты для проведения маркетингового исследования.

65. Особенности маркетинговой деятельности на потребительском рынке и рынке предприятий.

66. Разработка продуктовой политики предприятия.

67. Разработка ценовой политики предприятия.

68. Разработка стратегии продвижения товара на рынок.



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

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.

Требования к написанию реферата

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие



Критерии оценивания реферата:

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Требования к написанию доклада

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Критерии оценивания доклада:

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.



Отметка «неудовлетворительно» - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Требования к проведению зачету

Зачет - форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Критерии оценки знаний при проведении зачета

«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 20.09.2022	Савицкая Инна Михайловна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.09.2022	Задорожная Людмила Ивановна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 04.10.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.04 Метрология, стандартизация и сертификация"

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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции			
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
2	4		Микробиология
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
5	5		Экономика и организация производства
6	7		Барное дело
57	67		Модуль получения квалификации "Повар"
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология продукции



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
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			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
6	7		Барное дело
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология 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
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
8	9		Организация мучного и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			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	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	3		Электротехника и электроника
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
47	7		Модуль получения квалификации "Официант"
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях 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



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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-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-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции					
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	Тестовые задания
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
свойств сырья, полуфабрикатов и 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	
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	Тестовые задания
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	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции			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	Тестовые задания
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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	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-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	Тестовые задания
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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	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.					

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

Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Метрологическое обеспечение сертификации.

История возникновения метрологии в России и за рубежом.

Основные понятия метрологии, структурные элементы. Объекты и субъекты метрологии.

Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства.

Международные и региональные метрологические организации. Цели, задачи, структура.

Физические величины и их классификация.

Единицы измерения физических величин.

Системы единиц.

Средства и методы измерения. Средства поверки и калибровки.

Классификация методов измерения по видам.

Основы теории измерений. Управление измерений.

Погрешности, определения, классификация.



Погрешности средств измерений. Классы точности средств измерений.

Государственный метрологический контроль и система обеспечения единства измерений.

Организационные основы метрологии в РФ.

Международное сотрудничество в области метрологии

Зарубежная сертификация

Социально-экономическая сущность сертификации.

Значение сертификации в условиях рыночных отношений.

Становление и развитие сертификации в России.

Структурные элементы сертификации: цели, задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база.

Основные функции сертификации.

Правовые основы сертификации.

Сертификация соответствия.

Правила проведения сертификации.

Формы и порядок проведения.

Основания для выдачи пожарных сертификатов.

Схемы сертификации.

Критерии идентификации и показатели безопасности.

Сертификация средств индивидуальной защиты.

Экологическая сертификация.

Сертификация систем качества.

Испытания и контроль качества товаров.

Стандартизация – нормативная база сертификации.



Цели и задачи стандартизации, научные и организационные принципы.

Методология стандартизации.

Система стандартизации

Экономическая и правовая база стандартизации

Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.

Применение международных и национальных стандартов на территории Российской Федерации.

7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

по разделу 1:

Определение метрологии.

Определения терминов: измерение, испытание, единство измерений, физическая величина, средство измерения, эталон, поверка, калибровка, погрешность.

Метрологическое обеспечение товароведной деятельности.

Виды и методы измерений.

Классификация измерений.

Классификация средств измерений.

Перечислите условия обеспечения единства измерений.

Что такое размер измеряемой величины?

Какую функцию выполняют стандартные образцы?

Каково различие в назначении рабочих средств измерений и эталонов?

Какая характеристика определяет точность измерения средств измерений?

В чем различие понятий «сходимость результатов измерений» и «воспроизводимость результатов измерений»?

При передаче размера единицы от какого средства измерений получают размер «рабочий эталон 0-го разряда»?



Как расшифровывается аббревиатура ГСИ?

Что представляет организационная подсистема ГСИ?

Перечислите сферы государственного метрологического контроля и надзора.

Кто проводит государственный метрологический контроль и надзор?

В каких случаях необходимо осуществлять процедуру «утверждение типа» средства измерения?

Как подтверждаются положительные результаты поверки?

В каком порядке проводится надзор за количеством товаров?

Как установить правомерность отклонения в массе нетто при надзоре за количеством фасованных товаров?

Сравните поверку и калибровку средств измерений.

Укажите, какие из перечисленных средств измерений подлежат государственному метрологическому контролю: метры в магазине «Ткани»; метры для работ на садовом участке; термометры в больнице; термометр в жилище; весы на сельскохозяйственном рынке; весы для взвешивания в домашних условиях; весы в продовольственном магазине; весы, используемые на учебных занятиях.

Укажите, какой из перечисленных метрологических процедур подлежат весы, используемые продовольственным магазином: поверке; утверждению типа; калибровке.

Какой из метрологических процедур подлежат средства измерений, впервые ввезенные в страну в порядке импортных поставок.

В рамках какого вида государственного метрологического надзора осуществляются в магазине контрольные закупки?

Сертификация средств измерений: понятие, цели, значение.

Задачи метрологического обеспечения испытаний продукции для целей подтверждения соответствия.

Направления совершенствования метрологической деятельности.

Административная ответственность за нарушение метрологических правил.

Уголовная ответственность за нарушение метрологических правил.

Международное сотрудничество в области метрологии.



по разделу 2:

Понятие технического регулирования.

Какие области охватывает техническое регулирование?

Принципы технического регулирования.

Объекты технического регулирования.

Технический регламент: понятие, формы принятия, условия применения.

Какие цели достигаются при принятии технических регламентов?

Требования технических регламентов.

На каких стадиях жизненного цикла продукции осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов?

Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры: понятие, особенности применения, объекты.

Понятие стандартизации.

Цели и задачи стандартизации.

Какие документы относятся к области стандартизации?

Какие из перечисленных документов содержат обязательные требования:

национальные стандарты;

технические регламенты;

отраслевые стандарты;

технические условия;

общероссийские классификаторы.

Методы стандартизации.

При разработке каких нормативных документов используется метод систематизации объектов?



Каким образом комплексная стандартизация позволяет повысить качество продукции?

Почему опережающая стандартизация позволяет повысить конкурентоспособность продукции?

Как расшифровать аббревиатуры ГОСТ, ГОСТ Р, ДИН?

В каком источнике содержится информация о действующих государственных стандартах РФ?

Какой вариант применения международного стандарта в РФ реализован в стандарте ГОСТ Р ИСО 9000 – 2001 (судя по обозначению)?

Какой вариант применения международного стандарта в РФ реализован в стандарте ГОСТ Р 50231 – 92 (ИСО 7173 – 89) (судя по обозначению)?

Назовите основные правила, предусматриваемые Соглашением по техническим барьерам в торговле.

Требования, каких международных профессиональных объединений следует учитывать при продвижении товара на внешний рынок?

Приведите примеры технических барьеров из области стандартизации.

Каким документом в странах Евросоюза представлено техническое законодательство?

Какой основной документ является главным результатом работ по Единой системе классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации?

В каких случаях технические условия выполняют роль нормативных документов?

Перечислите объекты технических условий.

Укажите приоритетные направления технического регулирования в области стандартизации.

по разделу 3:

Подтверждение соответствия: понятие, формы. Знаки соответствия.

Участники процедуры подтверждения соответствия, их права и обязанности.

Правовая база подтверждения соответствия.

Кто имеет право самостоятельно без участия третьей стороны декларировать соответствие?



Назовите законодательные акты, регулирующие процедуру обязательной сертификации отечественной продукции.

Назовите законодательные акты, регулирующие процедуру обязательной сертификации продукции, ввозимой на территорию России.

Кто утверждает номенклатуру продукции, подлежащей обязательной сертификации? Кто вводит ее в действие?

Кто утверждает перечень продукции, подлежащей декларированию соответствия?

Какими знаками маркируется продукция, прошедшая подтверждение соответствия по обязательным формам?

Кто имеет право заверять копию сертификата соответствия?

Что такое схема сертификации?

13. Каково назначение инспекционного контроля?

ВАРИАНТ 1

Вопрос 1. Свойство, общее в качественном отношении для множества объектов, но индивидуальное в количественном отношении для каждого из них, называется ...

Варианты ответов:

1. размером физической величины
2. размерностью физической величины
3. физической величиной
4. фактором

Вопрос 2. При определении твердости материала используется шкала...

Варианты ответов:

1. порядка



2. отношений

3. интервалов

4. абсолютная

Вопрос 3. # По метрологическому назначению средства измерений делятся на ...

Варианты ответов:

1. основные

2. эталоны

3. рабочие

4. дополнительные

Вопрос 4. # По способу выражения погрешности средств измерений могут быть ...

Варианты ответов:

1. абсолютные

2. грубые

3. случайные

4. относительные

Вопрос 5. Если результаты измерений изменяющейся во времени величины сопровождаются указанием моментов измерений, то измерения называют...

Варианты ответов:

1. статистическими

2. динамическими

3. многократными



4. совокупными

Вопрос 6. Метод непосредственной оценки имеет следующее достоинство:

Варианты ответов:

1. дает возможность выполнять измерения величины в широком диапазоне без перенастройки
2. эффективен при контроле в массовом производстве
3. сравнительно небольшую инструментальную составляющую погрешности измерений
4. обеспечивает высокую чувствительность

Вопрос 7#. Государственная метрологическая служба осуществляет контроль и надзор за соблюдением пользователями средств измерений:

Варианты ответов:

1. условий сбыта продукции
- правил рекламной деятельности
- требований нормативных документов в области метрологии
- договоров на поставку сырья и вспомогательных материалов
- Закона «Об обеспечении единства измерений»

Вопрос8.# Государственная метрологическая служба осуществляет контроль и надзор за соблюдением пользователями средств измерений:

Варианты ответов:

- условий сбыта продукции
- правил рекламной деятельности
- требований нормативных документов в области метрологии
- договоров на поставку сырья и вспомогательных материалов



Вопрос 9. # Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...

Варианты ответов:

1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
2. проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита
3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

Вопрос 10. Работы по государственной стандартизации финансируются в соответствии с положением закона:

Варианты ответов:

1. «О лицензировании»;
2. «О стандартизации»;
3. «О государственном контроле».

Вопрос 11. Цель международной стандартизации - это

Варианты ответов:

1. устранение технических барьеров в торговле
2. привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации
3. упразднение национальных стандартов
4. разработка самых высоких требований

Вопрос 12. #К приоритетным задачам, связанным с совершенствованием стандартов в РФ, отнесены:

Варианты ответов:



развитие экспорта товаров;

утилизация отходов;

охрана труда;

контроль качества продукции.

Вопрос 13. Комплексная стандартизация – это ...

Варианты ответов:

1. установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации
2. установление повышенных норм требований к объектам стандартизации
3. научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени
4. степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями

Вопрос 14. **По уровням** различают следующие виды унификации:

Варианты ответов:

1. секционирования и базового агрегата
2. размерную, параметрическую, методов испытания и контроля, требований, обозначений
3. ограничительная, дискретизация, типизация конструкций и технологических процессов
4. межотраслевую, отраслевую и заводскую унификацию

Вопрос 15. Средства измерений, подлежащие государственному метрологическому контролю и надзору, в процессе эксплуатации подвергаются ...

Варианты ответов:

- 1) калибровке;



- 2) сертификации;
- 3) поверке;
- 4) метрологической аттестации.

Вопрос 16. В существующих схемах сертификации продукции используются следующие способы доказательства соответствия:

Варианты ответов:

1. испытание каждого образца продукции
2. рассмотрение заявления-декларации о соответствии
3. рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования
4. анализ годового отчёта изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)
5. испытание типа продукции

Вопрос 17. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это...

Варианты ответов:

1. аттестат
2. знак соответствия
3. сертификат соответствия
4. свидетельство о соответствии

Вопрос 18. Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...

Варианты ответов:

1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации



2. проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита

3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии

4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

Вопрос 19. В существующих схемах сертификации продукции используются следующие способы доказательства соответствия:

Варианты ответов:

1. испытание каждого образца продукции

2. рассмотрение заявления-декларации о соответствии

3. рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования

4. анализ годового отчёта изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)

5. испытание типа продукции

Вопрос 20. Среди основных этапов сертификации можно выделить...

Варианты ответов:

1. оспаривание решения по сертификации

2. оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям

3. заявку на сертификацию

4. оценка уровня качества продукции

Вопрос 21. # Обязательное подтверждение соответствия имеет формы ...

Варианты ответов:

1. принятие декларации о соответствии



2. обязательная сертификация
3. добровольное подтверждение соответствия
4. добровольная сертификация

Вопрос 22. Участниками системы сертификации являются ...

Варианты ответов:

- 1) испытательная лаборатория;
- 2) орган по стандартизации;
- 3) заявитель;
- 4) орган по сертификации.

Вопрос 23. # Механизмом определения беспристрастности, независимости и компетенции органов по сертификации **не является...**

Варианты ответов:

1. стандартизация
2. идентификация
3. аккредитация
4. экспертиза

Вопрос 24. # Этапы процесса аккредитации предусматривают...

Варианты ответов:

1. повторную аккредитацию
2. подачу заявки 1
3. проведение экспертизы 2
4. инспекционный контроль 3



Вопрос 25. Расположите участников системы сертификации по возрастанию контролирующих функций ...

Варианты ответов:

- 1) органы по сертификации;
- 2) заявители сертификационных услуг;
- 3) национальный орган по сертификации;
- 4) центральный орган по сертификации.

Вопрос 26. Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...

Варианты ответов:

1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
2. проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита
3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

- несколько вариантов ответа

ВАРИАНТ 2

Вопрос 1. Приставками SI для обозначения увеличения значений физических величин являются ...

Варианты ответов:

1. кило
2. санти
3. мега
4. микро



Вопрос 2. Упорядоченная совокупность значений физической величины, принятая по соглашению на основании результатов точных измерений называется ...

Варианты ответов:

1. результатами вспомогательных измерений
2. шкалой физической величины
3. единицей измерения
4. выборкой результатов измерений

Вопрос 3. Классы точности наносят на ...

Варианты ответов:

1. указатели (стрелки)
2. корпуса средств измерений
3. стойки
4. циферблаты

Вопрос 4. Если пределы допускаемой основной погрешности выражены в форме абсолютной погрешности средств измерений, то класс точности обозначается ...

Варианты ответов:

1. буквами арабского алфавита
2. малыми буквами римского алфавита
3. римскими цифрами
4. прописными буквами латинского алфавита

Вопрос 5. Если пределы допускаемой основной погрешности выражены в форме абсолютной погрешности средств измерений, то класс точности обозначается ...



Варианты ответов:

1. буквами арабского алфавита
2. малыми буквами римского алфавита
3. римскими цифрами
4. прописными буквами латинского алфавита

Вопрос 6. В определение «измерение» **не входит** следующее утверждение:

Варианты ответов:

1. нахождение соотношения измеряемой величины с ее единицей
2. результаты выражаются в узаконенных единицах
3. с применением технического средства, хранящего единицу физической величины
4. это совокупность операций по определению физической величины

Вопрос 7. Научной основой обеспечения единства измерений является...

Варианты ответов:

метрология

стандартизированные методики выполнения измерений

теоретическая база стандартизации

систематизация

Вопрос 8. Научной основой обеспечения единства измерений является...

Варианты ответов:

метрология

стандартизированные методики выполнения измерений



теоретическая база стандартизации

систематизация

Вопрос 9. # Среди основных этапов сертификации можно выделить...

Варианты ответов:

1. оспаривание решения по сертификации
2. оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям
3. заявку на сертификацию
4. оценка уровня качества продукции

Вопрос 10. Принципом стандартизации **не является** ...

Варианты ответов:

1. согласованность
2. комплексность для взаимосвязанных объектов
3. конкурентоспособность
4. добровольность применения

Вопрос 11. Европейские стандарты разрабатывает (ют)...

Варианты ответов:

1. национальные организации стран ЕС
2. европейский комитет по стандартизации
3. региональные организации;
4. ведомственные организации

Вопрос 12. # Требования Кодекса по стандартам ГАТТ/ВТО включает:



Варианты ответов:

своевременную публикацию информации о принятии технического регламента;

устранение технических барьеров в национальной системе оценки соответствия.

обязательное применение международных стандартов в национальных системах стандартизации

Вопрос 13. Принципом стандартизации **не является** ...

Варианты ответов:

1. согласованность

2. комплексность для взаимосвязанных объектов

3. конкурентоспособность

4. добровольность применения

Вопрос 14. Для получения разнообразных производных машин различного применения присоединением к базовой модели изделия специального оборудования используют метод...

Варианты ответов:

1. базового агрегата

2. секционирования

3. дискретизации

4. симплификацией

Вопрос 15. Госнадзор контролирует на предприятии:

Варианты ответов:

1. соблюдение требований государственных стандартов;

2. соблюдение обязательных требований государственных стандартов;

3. сертифицированную продукцию



Вопрос 16. # В соответствии со схемами сертификации продукции инспекционный контроль предусматривает:

Варианты ответов:

1. контроль ранее сертифицированной системы качества
2. испытание образцов продукции, взятых у изготовителя и у продавца или потребителя
3. рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж (поставок) продукции
4. анализ состояния производства
5. наличие и состояние плана мероприятий по совершенствованию производства

Вопрос 17. Законодательные основы сертификации в Российской Федерации определены Федеральным законом...

Варианты ответов:

1. «О техническом регулировании»
2. «О защите прав потребителя»
3. «О стандартизации»
4. «Об обеспечении единства измерений»

Вопрос 18. # Обязательное подтверждение соответствия имеет формы ...

Варианты ответов:

1. принятие декларации о соответствии
2. обязательная сертификация
3. добровольное подтверждение соответствия
4. добровольная сертификация



Вопрос 19. # В соответствии со схемами сертификации продукции инспекционный контроль предусматривает:

Варианты ответов:

1. контроль ранее сертифицированной системы качества
2. испытание образцов продукции, взятых у изготовителя и у продавца или потребителя
3. рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж (поставок) продукции
4. анализ состояния производства
5. наличие и состояние плана мероприятий по совершенствованию производства

Вопрос 20. Обязательное подтверждение соответствия имеет формы ...

Варианты ответов:

1. принятие декларации о соответствии
2. обязательная сертификация
3. добровольное подтверждение соответствия
4. добровольная сертификация

Вопрос 21. Создать систему добровольной сертификации могут ...

Варианты ответов:

1. Госстандарт Российской Федерации
2. юридическое лицо
3. индивидуальный предприниматель
4. союз потребителей

Вопрос 22. Расположите участников системы сертификации по возрастанию



контролирующих функций ...

Варианты ответов:

- 1) органы по сертификации;
- 2) заявители сертификационных услуг;
- 3) национальный орган по сертификации;
- 4) центральный орган по сертификации.

Вопрос 23. Объектом аккредитации может быть...

Варианты ответов:

1. технические комитеты по стандартизации
2. организации подготовки экспертов
3. метрологические службы юридических лиц
4. испытательные лаборатории

Вопрос 24. # Организация, претендующая на право стать органом по аккредитации, должна иметь...

Варианты ответов:

1. квалифицированный персонал
2. четко разработанный бизнес-план
3. определенный юридический статус
4. организационную структуру, соответствующую обеспечению компетентности, беспристрастности и независимости при аккредитациях

Вопрос 25. Сертификации в России подлежат услуги:

Варианты ответов:



материальные;

нематериальные;

и те и другие.

Вопрос 26. # Услуги нематериального характера оцениваются...

Варианты ответов:

1. не оцениваются при сертификации
2. с использованием технических средств, имеющих свидетельство о поверке
3. экспертным методом
4. социологическим методом

- выберите несколько вариантов ответа

ВАРИАНТ 3

Вопрос 1# . Приставками SI для обозначения уменьшающих значений физических величин являются ...

Варианты ответов:

1. деци
2. санти
3. кило
4. гекто

Вопрос 2. # Основными единицами системы физических величин являются ...

Варианты ответов:

1. ватт



2. метр

3. килограмм

4. джоуль

Вопрос 3. Классы точности наносят на ...

Варианты ответов:

1. указатели (стрелки)

2. корпуса средств измерений

3. стойки

4. циферблаты

Вопрос 4. Если пределы допускаемой основной погрешности выражены в форме абсолютной погрешности средств измерений, то класс точности обозначается ...

Варианты ответов:

1. буквами арабского алфавита

2. малыми буквами римского алфавита

3. римскими цифрами

4. прописными буквами латинского алфавита

Вопрос 5. По способу получения информации измерения разделяют...

Варианты ответов:

1. однократные и многократные

2. статические и динамические

3. прямые, косвенные, совокупные и совместные



4. абсолютные и относительные

Вопрос 6. Выражение $Q = q [Q]$, где $[Q]$ – единица измерения, q – числовое значение, является...

Варианты ответов:

1. математической моделью измерений
2. линейным преобразованием
3. основным постулатом метрологии
4. основным уравнением измерений по шкале отношений

Вопрос 7. В технические основы обеспечения единства измерений **не входит** система...

Варианты ответов:

стандартных образцов состава и свойств веществ и материалов

единиц физических величин

стандартных справочных данных о физических константах и свойствах материалов и веществ

эталонов единиц физических величин

Вопрос 8. В технические основы обеспечения единства измерений **не входит** система...

Варианты ответов:

стандартных образцов состава и свойств веществ и материалов

единиц физических величин

стандартных справочных данных о физических константах и свойствах материалов и веществ

эталонов единиц физических величин

Вопрос 9. # Этап заявки на сертификацию включает...



Варианты ответов:

1. выбор органа по сертификации
2. подачу заявки
3. инспекционный контроль
4. решение по сертификации

Вопрос 10. Увязка всех взаимодействующих факторов, обеспечивающих оптимальный уровень качества продукции, достигается...

Варианты ответов:

1. комплексной стандартизацией
2. опережающей стандартизацией
3. взаимозаменяемостью
4. сертификацией

Вопрос 11. К компетенции Всемирной торговой организации (ВТО) **не относится...**

Варианты ответов:

1. создание и развитие эффективной службы здравоохранения, оздоровления окружающей среды
2. соглашение по тарифам и торговле
3. защита прав интеллектуальной собственности
4. инвестиционная деятельность

Вопрос 12. # Для вступления России в ВТО необходимо было:

Варианты ответов:

создать и ввести действие информационный центр по стандартизации;



гармонизировать национальную систему стандартизации с международными правилами;

создать национальный орган по стандартизации.

Вопрос 13. Оценка эффективности стандартизации должна производиться ...

Варианты ответов:

1. по всему жизненному циклу продукции
2. только на этапе проектирования
3. только на этапе изготовления
4. только на этапе эксплуатации

Вопрос 14. Применение рядов предпочтительных чисел создает предпосылки для ...

Варианты ответов:

1. унификации машин и деталей
2. классификации деталей
3. оптимизации машин и деталей
4. систематизации изделий

Вопрос 15. # К функциям ТК по стандартизации относятся:

Варианты ответов:

1. определение концепции стандартизации в отрасли;
2. участие в международной стандартизации;
3. привлечение предприятий к обязательному участию в стандартизации.

Вопрос 16. # К функциям ТК по стандартизации относятся:

Варианты ответов:



1. определение концепции стандартизации в отрасли;
2. участие в международной стандартизации;
3. привлечение предприятий к обязательному участию в стандартизации.

Вопрос 17. Создать систему добровольной сертификации могут ...

Варианты ответов:

1. Госстандарт Российской Федерации
2. юридическое лицо
3. индивидуальный предприниматель
4. союз потребителей

Вопрос 18. Каким Федеральным законом регулируются отношения, возникающие при оценке соответствия объекта требованиям технических регламентов?

Варианты ответов:

1. «О сертификации продукции и услуг»
2. «О техническом регулировании»
3. «О защите прав потребителей»
4. «О стандартизации»

Вопрос 19. # Этап заявки на сертификацию включает...

Варианты ответов:

1. выбор органа по сертификации
2. подачу заявки
3. инспекционный контроль



4. решение по сертификации

Вопрос 20. Создать систему добровольной сертификации могут ...

Варианты ответов:

1. Госстандарт Российской Федерации

2. юридическое лицо

3. индивидуальный предприниматель

4. союз потребителей

Вопрос 21. Создать систему добровольной сертификации могут ...

Варианты ответов:

1. Госстандарт Российской Федерации

2. юридическое лицо

3. индивидуальный предприниматель

4. союз потребителей

Вопрос 22. Этап заявки на сертификацию включает...

Варианты ответов:

1. выбор органа по сертификации

2. подачу заявки

3. инспекционный контроль

4. решение по сертификации

Вопрос 23. Системой сертификации называют совокупность...



Варианты ответов:

1. требований, предъявляемых к продукции
2. участников и правил функционирования системы
3. правил по выполнению работ сертификации по данной системе
4. стандартов, предъявляемых к продукции

Вопрос 24. # Этапы процесса аккредитации предусматривают...

Варианты ответов:

1. повторную аккредитацию
2. подачу заявки
3. проведение экспертизы
4. инспекционный контроль

Вопрос 25. # Объектом аккредитации может быть...

Варианты ответов:

1. технические комитеты по стандартизации
2. организации подготовки экспертов
3. метрологические службы юридических лиц
4. испытательные лаборатории

Тест 3

Вопрос 1. туристические услуги подлежат сертификации:

Варианты ответов:

1. да



2. нет.

Вопрос 26. # Этап заявки на сертификацию включает...

Варианты ответов:

1. выбор органа по сертификации
2. подачу заявки
3. инспекционный контроль
4. решение по сертификации

- несколько вариантов ответа

Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

Понятие технического регулирования.

Технический регламент: понятие, формы принятия, условия применения.

Требования технических регламентов ЕАС

Зарубежная сертификация

Социально-экономическая сущность сертификации.

Значение сертификации в условиях рыночных отношений.

Становление и развитие сертификации в России и за рубежом.

Структурные элементы сертификации: цели, задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база.

Основные функции сертификации.

Правовые основы сертификации.

Сертификация соответствия.

Декларация соответствия.



Правила проведения сертификации потребительских товаров и услуг.

Формы и порядок проведения.

Основания для выдачи сертификатов.

Схемы сертификации и схемы декларирования

Критерии идентификации и показатели безопасности.

Экологическая сертификация.

Сертификация систем качества.

Стандартизация – нормативная база сертификации.

Цели и задачи стандартизации, научные и организационные принципы.

Методология стандартизации.

Система стандартизации

Экономическая и правовая база стандартизации

Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.

Применение международных и национальных стандартов на территории Российской Федерации.

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

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания

Оценка

Критерии выставления оценки



Двухбалльная шкала

Не зачтено

Не выполнено

Зачтено

Выполнено

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 30.11.2022	Ачегу Зарема Асфаровна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 02.12.2022	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.08.02 Научные основы индустриальных технологий 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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-10.1 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	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-10.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
45	45		Проектный практикум
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-9.1 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
6	7		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-9.2 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
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-9.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, зачет
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-9.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, зачет
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.			пробелы		
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-10.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, зачет
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-10.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, зачет
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспе риментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическо е 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

1. Исследование, этапы исследования
2. Статистические наблюдения
3. Объекты статистического наблюдения
4. Программа статистического наблюдения
5. Этапы наблюдений
6. Виды наблюдений (сплошное и несплошное, прерывное и непрерывное)
7. Измерения, измерители
8. Документы первичного учета
9. Непосредственное и документальное наблюдение
10. Признак
11. Выборочное наблюдение
12. Этапы выборочного наблюдения
13. Способ отбора (повторный и бесповторный)
14. Формы выборочного наблюдения
15. Ошибки статистического наблюдения
16. Виды ошибок (ошибки регистрации, ошибки репрезентативности)



17. Статистическая гипотеза
18. Статистическая сводка
19. Этапы формирования сводки
20. Виды сводки
21. Группировки
22. Виды группировок (типологические, структурные, аналитические)
23. Признаки (факторные, результативные)
24. Группировочный признак
25. Простая группировка, комбинированная группировка
26. Интервал, виды
27. Ранжированный вариационный ряд
28. Неранжированный вариационный ряд
29. Частота признака
30. Мода
31. Медиана
32. Статистическая обработка вариационного ряда
33. Абсолютные величины
34. Средние величины
35. Относительные величины
36. Количественная изменчивость
37. Качественная изменчивость
38. Альтернативная изменчивость
39. Показатели изменчивости
40. Показатели качественной изменчивости
41. Показатели количественной изменчивости
42. Дисперсионный анализ



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 опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских 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.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.12.2022	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.07 Неорганическая и аналитическая химия"

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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-2.1 Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания.			
1	1		Неорганическая и аналитическая химия
1	2		Начертательная геометрия и техническая графика
1	2		Физиология питания
2	2		Органическая химия
3	3		Физическая и коллоидная химия
3	3		Биохимия
4	4		Теория вероятностей и математическая статистика
ОПК-2.2 Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.			
1	1		Неорганическая и аналитическая химия
1	2		Начертательная геометрия и техническая графика
1	2		Физиология питания
3	3		Физическая и коллоидная химия
3	3		Биохимия
4	4		Теория вероятностей и математическая статистика
2	2		Органическая химия
ОПК-2.3 Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания			
1	1		Неорганическая и аналитическая химия
1	2		Начертательная геометрия и техническая графика
1	2		Физиология питания
2	2		Органическая химия
3	3		Физическая и коллоидная химия
3	3		Биохимия
4	4		Теория вероятностей и математическая статистика

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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
ОПК-2.1 Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания.					
Знать: основные законы естествен нонаучных дисциплин для решения стандартных задач в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, рефераты, экзамен.
Уметь: применять знания основных законов естественнонаучн ых дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
ОПК-2.3 Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания					
Знать: основные законы естествен нонаучных дисциплин для решения стандартных задач в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, рефераты, экзамен.
Уметь: применять знания основных законов естественнонаучн ых дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
ОПК-2.2 Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: основные законы естественных дисциплин для решения стандартных задач в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, рефераты, экзамен.
Уметь: применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного 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 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	<p>Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> · закрытая форма - наиболее распространенная форма 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 	Фонд тестовых заданий	Четырехбалльная шкала



	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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. 		
Реферат	<p>Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на неё.</p> <p>Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.</p>	Темы рефератов	Двухбальная шкала
Экзамен	<p>Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.</p>	Вопросы к экзамену	Четырёхбальная шкала



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. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25-30 билетов.

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

Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

«Неорганическая и аналитическая химия» для студентов

Вопросы к экзамену по химии для проведения промежуточной аттестации

1. Основные классы неорганических соединений, классификация, определения.
2. Оксиды, классификация, получение, свойства.
3. Кислоты, классификация, получение, свойства.
4. Гидроксиды, классификация. Основания, получение и свойства.
5. Амфотерные гидроксиды, получение, свойства.
6. Соли, классификация, получение, свойства.
7. Периодический закон и периодическая система элементов Д.И. Менделеева.
8. Строение атома, основные понятия и определения. Теория Н. Бора. Принцип неопределенности Гейзенберга.
9. Учение о квантовых числах. Принцип наименьшей энергии (правило Клечковского). Принцип Паули.
10. Правила заполнения орбиталей электронами.



11. Семейства элементов, электронные уравнения.
12. Понятие об энергии ионизации, энергии сродства к электрону и электроотрицательности. Закономерности их изменения.
13. Теория ковалентной связи Льюиса. Понятие о валентности.
14. Образование химической связи. Основные параметры молекул.
15. Свойства ковалентной связи.
16. Понятие о сигма и пи связях, кратные связи.
17. Донорно-акцепторный и обменный механизмы образования ковалентной связи.
18. Гибридизация атомных орбиталей. Виды гибридизации.
19. Ионная связь.
20. Водородная связь.
21. Металлическая связь.
22. Скорость химической реакции и факторы влияющие на неё. Закон действующих масс.
23. Теория активации. Активированный комплекс.
24. Понятие о катализе и катализаторах. Активаторы, ингибиторы, каталитические яды. Типы каталитических реакций.
25. Необратимые и обратимые процессы. Закон действующих масс для обратимых реакций.
26. Смещение химического равновесия. Принцип Ле Шателье. Влияние концентрации, давления и температуры на состояние равновесия.
27. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические реакции. Энтальпия.
28. Термохимические законы и следствия из них.



29. Энтропия и энергия Гиббса (изобарно-изотермический потенциал) системы.
30. Растворы, классификация.
31. Растворимость веществ в воде. Этапы растворения. Гидратация и сольватация.
32. Способы выражения концентрации растворов.
33. Теория электролитической диссоциации, ее основные положения. Факторы, влияющие на электролитическую диссоциацию. Степень диссоциации.
34. Слабые и сильные электролиты. Свойства растворов слабых электролитов. Закон разбавления Оствальда.
35. Электролитическая диссоциация воды. Водородный показатель.
36. Буферные растворы.
37. Свойства растворов слабых электролитов. Произведение растворимости.
38. Реакции обмена в растворах электролитов.
39. Понятие о гидролизе солей.
40. Комплексные соединения. Реакции комплексообразования. Координационная теория А. Вернера.
41. Типы комплексообразователей и лигандов, координационное число. Номенклатура комплексных соединений.
42. Осмос, осмотическое давление. Диффузия. Закон Вант-Гоффа.
43. Произведение растворимости.
44. Окислительно-восстановительные реакции. Понятие о степени окисления и правила определяющие её.
45. Основные положения теории ОВР. Типичные окислители и восстановители. Окислительно-восстановительная двойственность.
46. Классификация окислительно-восстановительных реакций.



47. Методика составления ОВР: метод электронного баланса и метод электронно-ионного баланса.

48. Электролиз, его сущность. Законы Фарадея. Практическое применение электролиза.

49. Общие свойства металлов: типы кристаллических решеток, химические свойства. Химические свойства металлов главных и побочных подгрупп.

50. Коррозия металлов и способы борьбы с ней.

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.

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

Критерии выставления оценок при проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой (государственный экзамен) аттестации

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Не зачтено	Выставляется при наличии серьёзных 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. Не выполнено
	Зачтено	Выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса;



		<p>владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.</p> <p>Выполнено</p>
Четырёхбальная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	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 выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся 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.
	Отлично	Обучающийся 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.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 10.01.2023

Сичко Наталья Олеговна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 30.03.2023

Попова Ангелина Алексеевна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 04.04.2023

Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.14.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях 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			
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
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
7	8		Производственная практика
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами			
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
56	67		Технология продукции общественного питания
4	5		Современные формы обслуживания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Производственная практика
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
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
6	7		Производственная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
5	5		Экономика и организация производства
6	7		Барное дело
57	67		Модуль получения квалификации "Повар"
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	3		Электротехника и электроника
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
47	7		Модуль получения квалификации "Официант"
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
6	6		Технология



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			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	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
5	5		Товароведение продовольственных товаров
7	9		Лечебно-профилактическое питание
56	67		Технология продукции общественного питания
47	57		Модуль получения квалификации "Официант"
4	5		Современные формы обслуживания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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 питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие
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	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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-1.2 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, спе	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>циализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.</p> <p>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.</p> <p>Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций,</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
проведения совещаний в трудовом коллективе, 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, спе циализированные 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	тестовые задания, темы докладов и другие
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
(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-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,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции 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	Несистематическо е 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	тестовые задания, темы докладов и другие
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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>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.</p>					
<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>		
<p>ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>					
<p>ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>					
<p>Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>тестовые задания, темы докладов и другие</p>
<p>Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную,</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	



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.					
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

Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Организация производства предприятий общественного питания. Основная цель.
2. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
3. Отраслевые особенности общественного питания.
4. Основные направления совершенствования организации общественного питания.
5. Основные типы предприятий общественного питания. Классы предприятий, отличительные особенности.
6. Заготовочные предприятия общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании. Особенности деятельности.
7. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
8. Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.
9. Организация и порядок материально-технического обеспечения предприятий



общественного питания. Договорные отношения с поставщиками.

10.Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла.

11.Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.

12.Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.

13.Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест.

14.Организация производства предприятий общественного питания. Задачи общественного питания в условиях рынка.

15.Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, кладовая суточного запаса сырья.

16.Организация складского хозяйства. Запасы продуктов, их значение для работы производства.

17.Выбор вида раздачи, особенности организации работы в зависимости от типа предприятия, методов обслуживания.

18.Особенности организации производства п/ф-ов в предприятиях с полным производственным циклом.

19.Раздача: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды.

20.Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.

21.Организация отпуска и бракераж готовой продукции.

22.Организация работы вспомогательных производственных помещений. Моечные кухонной посуды, тары, контейнеров.

23.Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.

24.Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.



25. Организация работы кондитерского цеха.

26. Организация работы кулинарного цеха.

27. Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

28. Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.

29. Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

30. Цех по производству мучных изделий.

31. Доготовочные цехи: назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

32. Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

33. Организация работы рыбного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

34. Организация работы птицебельного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

35. Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

36. Организация работы горячего цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

37. Организация работы холодного цеха. Технологический процесс обработки сырья,

7.3.2. Тестовые задания для проведения промежуточного контроля знаний по дисциплине

Вариант 1

1. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от организации технологического процесса, мощности производства, принятых форм обслуживания населения



А) заготовочные, доготовочные и работающие на сырье, т. е. с законченным производственным циклом.

Б) Рестораны, кафе, столовые

В) заготовочные и доготовочные

2. Как характеризуется производственный цех предприятия с законченным циклом производства

А) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства — это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

Б) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства — это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск полуфабрикатов.

В) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства — это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

3. Что такое фабрика - кухня

А) крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных, рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

Б) механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

В) предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

4. Выбрать правильное определение столовой

А) Столовая — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Б) Столовая — предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей.

В) Столовая — наиболее распространенный тип предприятия общественного питания, обеспечивающее посетителей на месте разнообразными по дням недели завтраками, обедами и ужинами.



5. Как классифицируются рестораны в зависимости от уровня обслуживания и степени оснащённости

А) рестораны высшей и первой категории.

Б)) рестораны высшей , первой и второй категории

В)) рестораны первой и второй категории

В дневное время рестораны первой категории могут работать как общедоступные столовые с пониженными наценками и отпускать массовую обеденную продукцию.

6. Выбрать правильное определение закусочной

А) Закусочная — специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей.

Б) Закусочная — предприятие общественного питания, предназначенное для обслуживания посетителей

В) Закусочная — с предприятие общественного питания, предназначенное для реализации полуфабрикатов.

7. Выбрать правильное определение магазину кулинарии

А) Магазин кулинарии — обычно филиал столовой или ресторана.

Б) Магазин кулинарии — реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, различных кулинарных, мучных и кондитерских изделий, изготавливаемых на основном предприятии.

В) Магазин кулинарии — реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных и овощных блюд

8. Что такое меню ресторана

А) определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже.

Б) перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день

В) перечень полуфабрикатов и закусок



9. Что такое ассортиментный минимум

- А) определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже.
- Б) перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день

10. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

- А) Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.
- Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей
- В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

Вариант 2

1. Выбрать правильное определение

- А) Заготовочные предприятия осуществляют все стадии переработки сырья для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.
- Б) Заготовочные предприятия перерабатывают сырье и выпускают полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий.
- В) Заготовочные предприятия выпускают блюда и кулинарные изделия из полуфабрикатов и реализуют их населению.

2. Какие предприятия относятся к заготовочным предприятиям по выпуску полуфабрикатов

- А) К этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.
- Б) К этим предприятиям относятся кафе, рестораны, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.
- В) К этим предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые.



3. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А) Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

4. Как классифицируются столовые в зависимости от места расположения и обслуживаемого контингента

А) первой и второй категории

Б) на школьные, диетические, вегетарианские, рыбные и т. д.

В) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, стройках, учреждениях, учебных заведениях, в колхозах и совхозах и т. п.

5. Выбрать правильное определение кафе

А) Кафе — предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей.

Б) В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований, ром, ликер, которые подаются к кофе.

В) Кафе — предприятие, где приготавливаются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

6. Как специализируются закусочные

А) сосисочная, чебуречная, котлетная, шашлычная

Б) блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная

В) сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.



7. Как подразделяются предприятия общественного питания по наценкам

А) Рестораны, кафе, столовые

Б) На предприятия высшей и первой категорий

В) На предприятия высшей, первой, второй и третьей категорий

8. Как подразделяются кафе в зависимости от степени технической оснащенности, объема предоставляемых потребителю услуг, уровня организации обслуживания, ассортимента приготавливаемой и реализуемой продукции

А) на кафе высшей, первой и второй категорий.

Б) на кафе первой и второй категорий.

В) на кафе высшей категории и люкс

9. Выбрать правильное определение бара

А) Бар – предприятие торговли, обслуживающее покупателей

Б) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками.

В) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за столиками.

10. Какие помещения относятся к торговым помещениям предприятий общественного питания

А) торговые залы с раздаточными, буфеты

Б) магазины кулинарии, помещения для отпуска обедов на дом, комнаты отдыха и врача при диетических столовых, экспедициях.

В) Производственные цехи и торговый зал.

Вариант 3

1. особенности организации доготовочных предприятий

А) В доготовочных предприятиях осуществляются все стадии переработки сырья и



организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению

Б) В доготовочных предприятиях организуются выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению.

В) В доготовочных предприятиях осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск полуфабрикатов

2. Чем отличается фабрика - заготовочная от других предприятий общественного питания

А) Фабрика-заготовочная — это крупное предприятие, выпускающее различные полуфабрикаты.

Б) Фабрика-заготовочная — это крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий.

В) Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализовываться также через розничную торговую сеть.

3. Выбрать правильное определение комбината по производству полуфабрикатов

А) Комбинат по производству полуфабрикатов- механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Б) Комбинат по производству полуфабрикатов- крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных, рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

В) Комбинат по производству полуфабрикатов - наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

4. Выбрать правильное определение ресторана

А) Ресторан — предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей.

Б) Ресторан- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей.



В) Ресторан- специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей

5. Как подразделяются кафе в зависимости от степени технической оснащенности, объема предоставляемых потребителю услуг, уровня организации обслуживания, ассортимента приготовляемой и реализуемой продукции

А) на кафе высшей, первой и второй категорий.

Б) на кафе первой и второй категорий.

В) на кафе высшей категории и люкс

6. Выбрать правильное определение бара

А) Бар -Предприятие торговли,обслуживающее покупателей

Б) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками.

В) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за столиками.

7. Какие помещения относятся к торговым помещениям предприятий общественного питания

А) торговые залы с раздаточными, буфеты

Б) магазины кулинарии, помещения для отпуска обедов на дом, комнаты отдыха и врача при диетических столовых, экспедициях.

В) Производственные цехи и торговый зал.

8. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А) Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где готовятся и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также



реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

9. Какие предприятия относятся к заготовочным предприятиям по выпуску полуфабрикатов

А) К этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

Б) К этим предприятиям относятся кафе, рестораны, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

В) К этим предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые.

10. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А) Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

Вариант 1

1. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от организации технологического процесса, мощности производства, принятых форм обслуживания населения

А) заготовочные, доготовочные и работающие на сырье, т. е. с законченным производственным циклом.

Б) Рестораны, кафе, столовые

В) заготовочные и доготовочные

2. Особенности организации доготовочных предприятий

А) В доготовочных предприятиях осуществляются все стадии переработки сырья и



организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению

Б) В доготовочных предприятиях организуются выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению.

В) В доготовочных предприятиях осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск полуфабрикатов

3. какие предприятия относятся к заготовочным предприятиям по выпуску полуфабрикатов

А) К этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

Б) К этим предприятиям относятся кафе, рестораны, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

В) К этим предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые.

4. Что такое фабрика - кухня

А) крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных, рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

Б) механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

В) предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

5. Выбрать правильное определение комбината по производству полуфабрикатов

А) Комбинат по производству полуфабрикатов- механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Б) Комбинат по производству полуфабрикатов- крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных, рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

В) Комбинат по производству полуфабрикатов - наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного



питания.

6. Как классифицируются столовые в зависимости от места расположения и обслуживаемого контингента

А) первой и второй категории

Б) на школьные, диетические, вегетарианские, рыбные и т. д.

В) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, стройках, учреждениях, учебных заведениях, в колхозах и совхозах и т. п.

7. Как классифицируются рестораны в зависимости от уровня обслуживания и степени оснащённости

А) рестораны высшей и первой категории.

Б)) рестораны высшей , первой и второй категории

В)) рестораны первой и второй категории

В дневное время рестораны первой категории могут работать как общедоступные столовые с пониженными наценками и отпускать массовую обеденную продукцию.

Вариант 2

1. Выбрать правильное определение

А) Заготовочные предприятия осуществляют все стадии переработки сырья для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

Б) Заготовочные предприятия перерабатывают сырье и выпускают полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий.

В) Заготовочные предприятия выпускают блюда и кулинарные изделия из полуфабрикатов и реализуют их населению.

2. Как характеризуется производственный цех предприятия с законченным циклом производства

А) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства - это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.



Б) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства-это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск полуфабрикатов.

В) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства-это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

3. Чем отличается фабрика - заготовочная от других предприятий общественного питания

А) Фабрика-заготовочная — это крупное предприятие, выпускающее различные полуфабрикаты.

Б)Фабрика-заготовочная — это крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий.

В) Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализоваться также через розничную торговую сеть.

4. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А)Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

5. Выбрать правильное определение столовой

А) Столовая — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Б) Столовая — предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей.

В)Столовая — наиболее распространенный тип предприятия общественного питания, обеспечивающее посетителей на месте разнообразными по дням недели завтраками, обедами и ужинами.



6. Выбрать правильное определение ресторана

А) Ресторан — предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей.

Б) Ресторан- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей.

В) Ресторан- специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей

7. Выбрать правильное определение кафе

А) Кафе — предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей.

Б) В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований, ром, ликер, которые подаются к кофе.

В) Кафе — предприятие, где готовятся и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

15. Как подразделяются кафе в зависимости от степени технической оснащенности, объема предоставляемых потребителю услуг, уровня организации обслуживания, ассортиментаготавливаемой и реализуемой продукции

А) на кафе высшей, первой и второй категорий.

Б) на кафе первой и второй категорий.

В) на кафе высшей категории и люкс

16. Выбрать правильное определение закусочной

А) Закусочная — специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей.

Б) Закусочная — предприятие общественного питания, предназначенное для обслуживания посетителей

В) Закусочная — с предприятие общественного питания, предназначенное для реализации полуфабрикатов.



18. Как специализируются закусочные

А) сосисочная, чебуречная, котлетная, шашлычная

Б) блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная

В) сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.

19. Выбрать правильное определение бара

А) Бар –Предприятие торговли,обслуживающее покупателей

Б) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками.

В Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за столиками.

20. Выбрать правильное определение магазину кулинарии

А)Магазин кулинарии — обычно филиал столовой или ресторана.

Б) Магазин кулинарии—реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, различных кулинарных, мучных и кондитерских изделий, изготавливаемых на основном предприятии.

В) Магазин кулинарии—реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных и овощных блюд

21. Как подразделяются предприятия общественного питания по наценкам

А)Рестораны, кафе, столовые

Б) На предприятия высшей и первой категорий

В) На предприятия высшей, первой, второй и третьей категорий

22. Какие помещения относятся к торговым помещениям предприятий общественного питания

А) торговые залы с раздаточными, буфеты



Б) магазины кулинарии, помещения для отпуска обедов на дом, комнаты отдыха и врача при диетических столовых, экспедициях.

В) Производственные цехи и торговый зал.

23. Что такое меню ресторана

А) определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже.

Б) перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день

В) перечень полуфабрикатов и закусок

24. Что такое ассортиментный минимум

А) определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже.

Б) перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день.

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

Методические материалы при приеме экзамена

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено



Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	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 выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся 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.
	Отлично	Обучающийся 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.

7.4.2 Методические материалы по оценке контрольной работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

7.4.3 Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Оценивание ответов на тест определяется в соответствии с таблицей приведенной ниже:

Разработчик:	Подписано простой ЭП 26.09.2022	Тхайшаова Аминет Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 27.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 27.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.05.01 Основы конструирования функциональных пищевых продуктов"

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			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
6	7		Барное дело
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология 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
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-9.1 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
6	7		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-9.2 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
6	9		Основы конструирования



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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					
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	письменный опрос, экзамен
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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	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	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-9.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную науч но-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научн о-технической информации в сфере общественного	Частичное владение навыками	Несистематическо е 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, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.					
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-9.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.	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

Особенности питания современного человека.

Влияние питания на здоровье современного человека.

Концепция государственной политики в области здорового питания.

Классификация современных продуктов питания. Химический состав пищевого сырья и готовой продукции.



Пищевая комбинаторика.

Роль минеральных веществ в организме человека.

Особенности развития детского организма и потребности его в питательных веществах.

Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста.

Принципы создания комбинированных продуктов питания.

Пищевые продукты специального назначения.

Нутрициология – наука о питании здорового и больного организма.

Основы рационального питания. Формула сбалансированного питания.

Задачи, стоящие при обогащении продуктов питания.

Принципы обогащения продуктов питания.

Факторы, влияющие на процесс обогащения продуктов функциональными ингредиентами.

Специализированные продукты питания.

Лечебно-профилактические и профилактические продукты питания.

Функциональные продукты питания.

Пищевые продукты – источники функциональных ингредиентов.

Физиологически функциональные пищевые продукты.

Классы продуктов функционального питания. Классические функциональные продукты.

Способы оптимизации питания.

Разработка концепции биологически активных добавок к пище.

Эффективный способ коррекции питания.

Основные группы биологически активных добавок к пище.

Модифицированные источники пищи.

Генетически модифицированный организм.

Виды питания и их назначение.

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 13.12.2022	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.08.01 Основы научных исследований в технологии 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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-10.1 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	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-10.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
45	45		Проектный практикум
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-9.1 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
6	7		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-9.2 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
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-9.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, зачет
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-9.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, зачет
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.			пробелы		
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-10.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, зачет
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-10.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, зачет
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическо е 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. Исследование, этапы исследования
2. Статистические наблюдения
3. Объекты статистического наблюдения
4. Программа статистического наблюдения
5. Этапы наблюдений
6. Виды наблюдений (сплошное и несплошное, прерывное и непрерывное)
7. Измерения, измерители
8. Документы первичного учета
9. Непосредственное и документальное наблюдение
10. Признак
11. Выборочное наблюдение
12. Этапы выборочного наблюдения
13. Способ отбора (повторный и бесповторный)
14. Формы выборочного наблюдения
15. Ошибки статистического наблюдения



16. Виды ошибок (ошибки регистрации, ошибки репрезентативности)
17. Статистическая гипотеза
18. Статистическая сводка
19. Этапы формирования сводки
20. Виды сводки
21. Группировки
22. Виды группировок (типологические, структурные, аналитические)
23. Признаки (факторные, результативные)
24. Группировочный признак
25. Простая группировка, комбинированная группировка
26. Интервал, виды
27. Ранжированный вариационный ряд
28. Неранжированный вариационный ряд
29. Частота признака
30. Мода
31. Медиана
32. Статистическая обработка вариационного ряда
33. Абсолютные величины
34. Средние величины
35. Относительные величины
36. Количественная изменчивость
37. Качественная изменчивость
38. Альтернативная изменчивость
39. Показатели изменчивости
40. Показатели качественной изменчивости
41. Показатели количественной изменчивости



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 опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских 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.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.12.2022	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



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 согласно 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			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
6	7		Барное дело
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
7	7		Кухни народов мира
56	67		Технология 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
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	3		Электротехника и электроника
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
7	7		Контроль качества продукции общественного питания
47	7		Модуль получения квалификации "Официант"
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях 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	9		Производство мучных



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная 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					
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	письменный опрос, экзамен
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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	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	Несистематическо е 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	письменный опрос, экзамен
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	

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, студнеообразующая способность, эмульгирующие и пенообразующие свойства).
5. Классификация пектиносодержащего 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 видов 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. Требования 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 31.08.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 31.08.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 31.08.2022	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.02 Философия"

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 согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи			
1	1		Философия
12	12		Математика
12	12		Физика
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности			
1	1		Философия
12	12		Математика
12	12		Физика
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи			
1	1		Философия
12	12		Математика
12	12		Физика

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-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи					
Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, экзамен
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками сопоставления разных источников	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.			пробелы		
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности					
Знать: основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, экзамен
Уметь: критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи					
Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, экзамен
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения практических	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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
последствий изложенного решения задачи.			допускаются пробелы		

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 по дисциплине «Философия»

1. Мировоззрение как феномен человеческого бытия.
2. Специфика мифологического мировоззрения.
3. Становление и специфика философского мировоззрения.
4. Философское и религиозное мировоззрение: сравнительный анализ.
5. Сравнительный анализ философии и искусства.
6. Философия и наука: общее и особенное.
7. Предмет философии в истории философской мысли.
8. Философия и медицина: формы диалога в истории культуры.
9. Специфика философской традиции Древней Индии.
10. Неортодоксальные школы древнеиндийской философии. Философия буддизма.
11. Особенности философской мысли Древнего Китая.
12. Китайская натурфилософия и традиционная медицина.
13. Философские основания конфуцианства.
14. Философия даосизма.
15. Восток – Запад: сравнительный анализ стиля философского мышления.



16. Особенности античного философского мышления.
17. Досократовская философия: проблема первоначала.
18. Проблема человека и познания в философии софистов и Сократа.
19. Философское учение Платона.
20. Метафизика Аристотеля.
21. Философия эпохи эллинизма (эпикуреизм, скептицизм, стоицизм).
22. Специфика и принципы средневековой философии.
23. Философское учение Аврелия Августина.
24. Специфика восточной патристики.
25. Особенности схоластики. Философия Фомы Аквинского.
26. Дилемма веры и разума в средневековой философии.
27. Гуманизм в философской мысли эпохи Возрождения.
28. Пантеизм в философии эпохи Возрождения (Н.Кузанский, Дж.Бруно).
29. Проблема метода и основные гносеологические программы новоевропейской философии.
30. Учение об «идолах» и методе Ф. Бэкона.
31. Учение Декарта о познании и методе.
32. Основные достижения материалистической философии XVIII в. (К. Гельвеций, П. Гольбах, Ж. Ламетри).

Темы рефератов по дисциплине «Философия»

1. Философская и научная картина мира XX в.
2. Философия и политика.



3. Философия и религия.
4. Философия милетской школы.
5. Философия элеатов.
6. Объективный идеализм Платона. Учение о государстве.
7. Философские взгляды Аристотеля.
8. Этическая философия Сократа.
9. Философская система Ф. Аквинского.
10. Ф. Бэкон и Р. Декарт. Сенсуализм и рационализм Нового времени.
11. Материализм и пантеизм Спинозы.
12. Французский материализм XVIII века.
13. И. Кант - основоположник классической немецкой философии.
14. Философия Г. Гегеля. Система и метод.
15. Антропологический материализм Л.Фейербаха.
16. Философия марксизма.
17. Феноменология Э. Гуссерля.
18. Философские взгляды В.Соловьева
19. Философские взгляды Н. Бердяева
20. Русская философия XIX века. Основные идеи и направления.
21. Проблема бытия в философии.
22. Проблема человека в философии.



23. З.Фрейд о бессознательном и сознании.
24. Проблема смысла жизни в философии.
25. Проблема личности и ее свободы в философии.
26. Диалектика свободы и ответственности в современной философии.
27. Идеи космизма в отечественной философской мысли..
28. Собственность и эксплуатация. Современная философская интерпретация.
29. Социальное пространство и время: основные закономерности развития.
30. Информационное общество: его противоречия перспективы развития.
31. Кризис мировой цивилизации в начале XXI века и пути его разрешения.
32. Сущность глобальных проблем и пути их решения.
33. Восточная и западная цивилизации. Их особенности.
34. Особенности российской цивилизации.
35. Элитарная и массовая культура.
36. Основные черты техногенной цивилизации.
37. Традиционная и современная культура.
38. Проблемы познания в русской философии.
39. Проблема критерия истины в философии и науке.
40. Естественнаучное и гуманитарное познание, их сходство и различие.

Тестовые задания

ТЕСТ №1



1. Выберите из ниже перечисленных определений философии первоначальное:

А) душа культуры; б) любовь к мудрости;

в) рассуждение о мудрости; г) идея совершенной мудрости.

2. Какого раздела нет в структуре философии:

А) онтология; б) гносеология; в) психология; г) аксиология.

3. Выберите среди античных философов автора атомистической трактовки бытия:

А) Аристотель; б) Демокрит; в) Платон; г) Гераклит.

4. Предметом философии является

а) человек б) общество в) мир г) все названное

5. Представителем объективного идеализма является

а) Дидро б) Платон в) Беркли г) Кант.

6. Кто из мыслителей античности ввел в обиход слово «философия»?

а) Гераклит, б) Демокрит, в) Пифагор, г) Сократ.

7. Какое из перечисленных определений мировоззрения правомерно?

а) система взглядов на мир в целом;

б) комплекс представлений человека о мире и себе в нём;

в) совокупность взглядов, определяющих направление деятельности человека по преобразованию мира; г) верны все определения.

6. Кто в истории философии сформулировал понятие «бытие»?

а) Фалес, б) Гераклит, в) Пифагор, г) Парменид.

7. Что лежит в основе бытия по Демокриту?

а) вода, б) воздух, в) атомы, г) апейрон.

8. «Человек – мера всех вещей» так считал

а) Аристотель б) Сократ в) Протагор г) Эпикур.

9. Есть три вида души: разумная, животная и растительная считал философ

а) Платон б) Аристотель в) Сократ г) Гераклит.

10. Схоластика (школьная философия) возникла как:

а) теологическая разработка идеалов и символов веры,

б) рациональное упорядочение христианской догматики,

в) бесплодное умствование, оторванное от жизни. г) все названное

ТЕСТ №2

1. В философии Востока по сравнению с философией Запада больше внимания уделяется а)

познанию внешнего мира

б) модернизации общества

в)

духовному миру человека

г) научно-техническому прогрессу



2. противопоставление материализма и идеализма началось с философии:

- а) Демокрита; б) Сократа; в) Аристотеля; г) Платона

3. Что лежит в основе бытия по Демокриту?

- а) вода; б) воздух; в) атомы; г) апейрон

4. Что такое патристика?

- а) теория непогрешимости Папы Римского; б) учение о Боге-Отце;
в) учения «отцов церкви»; г) христианское учение о патриотизме.

5. Какое положение, с точки зрения схоластики, занимает философия по отношению к другим наукам:

- а) философия – главная среди наук; б) философия – методология наук;
в) философия – служанка богословия; г) философия – совокупность всех наук.

6. Назовите характерную черту эпохи Возрождения:

- а) космоцентризм; б) антропоцентризм;
в) теоцентризм; г) провиденциализм.

1. Кто основоположник эмпиризма?

- а) Г.Галилей; б) Дж. Локк; в) Р. Декарт; г) Ф. Бэкон.

8. Основоположник рационализма Нового времени - ...

- а) Спиноза; б) Декарт; в) Бэкон; г) Локк.

9. С чьих трудов начинается немецкая классическая философия?

- а) Гегеля; б) Канта; в) Фихте; г) Шеллинга.

10. Какое понятие является исходным в философской системе Гегеля?



а) бытие; б) идея; в) субстанция; г) сущность.

ТЕСТ №3

1. Основа бытия, существующая сама по себе независимо ни от чего другого, есть...

а) субстанция; б) сознание; в) интенция; г) атрибут

2. Равноправие материального и духовного первоначал бытия провозглашает...

а) дуализм; б) монизм; в) скептицизм; г) релятивизм

3. Существование множества исходных оснований и начал бытия утверждает...

а) плюрализм; б) эмпиризм; в) релятивизм; г) агностицизм

4. Атомистическую гипотезу строения материи впервые выдвинул...

а) Августин; б) Спиноза; в) Демокрит; г) К. Маркс

5. Материя есть первоисточник бытия, утверждает...

а) материализм; б) идеализм; в) интуитивизм; г) иррационализм

6. «Философская категория для обозначения объективной реальности, которая дана человеку в его ощущениях» есть ...

а) материя; б) явление; в) мера; г) качество

7. Что из нижеперечисленного не относится к атрибутам материи?

а) структурность; б) движение; в) отражение; г) стабильность

8. Способ существования материи - ...

а) движение; б) поток сознания; в) небытие; г) неподвижность

9. К атрибутам материи не относится

а) структурность; б) движение; в) покой; г) отражение



10. Высшая форма движения материи – это...

а) механическое движение;

б) биологическое движение;

в) социальное движение;

г) физическое движение

Вопросы к экзамену по дисциплине «Философия»

Понятие и предмет философии.

Место и роль философии в культуре. Миф, религия, философия как формы мировоззрения.

Структура философского знания.

Становление философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития.

Общие закономерности и особенности развития философии Запада и Востока в период Древнего мира.

Античная философия: основные проблемы, понятия, течения.

Философское учение Сократа.

Философия Платона.

Философское учение Аристотеля.

Римско-эллинистические школы Античной философии: стоицизм, скептицизм, эпикуреизм, кинизм.

Общие закономерности и особенности развития философии Запада и Востока в период средневековья.

Специфика средневековой философии: апологетика, патристика, схоластика.

Философия эпохи Возрождения.

Философия Нового времени: эмпиризм Ф. Бэкона.



Философия Нового времени: рационализм Р.Декарта.

Философия Нового времени: Б. Спиноза.

Философия Нового времени: Г. Лейбниц.

Философия эпохи Просвещения.

И.Кант – основоположник классической немецкой философии.

Философская система и метод Г.Гегеля.

Антропологический принцип Л.Фейербаха.

Марксистская философия. Судьба марксизма в XX-XXI вв.

Русская философия XIX века. «Западники» и «славянофилы».

Философия «всеединства» В.Соловьева.

Современная западная философия: экзистенциализм, неотоцизм, герменевтика, психоаналитическая философия, позитивизм.

Проблема сознания в философии: сознание, самосознание и личность.

Проблема познания в философии. Сознание и познание. Познание, творчество, практика.

Понимание и объяснение. Вера и знание; рациональное и иррациональное в познавательной деятельности.

Действительность, мышление, логика и язык. Проблема истины. Истина относительная и абсолютная, оценка и ценность.

Научное и вненаучное знание. Понятие науки, критерии научности. Структура научного познания, его методы и формы.

Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности.

Наука и техника. НТР и ее перспективы. Будущее человечества.

Учение о бытии; монистические и плюрастические концепции бытия.



Бытие и материя. Самоорганизация бытия.

Понятия материального и идеального. Пространство, время, движение и развитие.

Диалектика, ее исторические формы. Основные законы и категории диалектики.

Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статические закономерности развития бытия.

Научные, философские и религиозные картины мира.

Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей.

Человек, общество, культура. Понятие культуры. Культура и цивилизация.

Человек как философская проблема. Проблема антропосоциогенеза.

Человек и исторический процесс: личность и массы, свобода и необходимость.

Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность.

Формационная и цивилизационная концепции общественного развития.

Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах.

Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни.

Религиозные ценности и свобода совести.

Общество, человек и природа: их взаимосвязь и взаимодействие.

Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.

Глобальные проблемы современности и пути их разрешения



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

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:	
«отлично»	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; невыдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.



Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

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. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем обучающимся, 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 20.03.2023	Мамижева Зухра Хаджимуратовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.05.2023	Сиюхова Аминет Магаметовна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 21.07.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

