

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.08.2024 18:55:25
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a025b514a351ee50dc540496512d

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

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

_____ Магистр _____
квалификация (степень) выпускника

Майкоп, 2025

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.02 Деловой иностранный язык по профилю подготовки"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами для академического и профессионального взаимодействия			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-4.2 Использует коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.4 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами для академического и профессионального					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
взаимодействия					
Знать: - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили общения; вербальные и невербальные средства коммуникации;- нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - вести обмен информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - современными информационно-коммуникативными средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального	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
взаимодействия;- навыками передачи связных аргументированн ых высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.					
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.2 Использует коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках					
Знать: основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные , этические аспекты устной и письменной речи; коммуникативные технологии.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: вести поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; использовать знание языковых норм.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками решения стандартных коммуникативных задач; методами с овершенствовани я навыков грамотного письма и говорения.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках					
Знать: - основы составления, оформления и редактирования научных и официа льно-деловых	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты,



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.					зачеты
Уметь: - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной	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; стилистическими и языковыми нормами официал ьно-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально д ифференцирован ных языковых средств в соответствии с конкретными ком муникативными целями.					
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия					
Знать: этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения; особенности ораторского искусства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении; вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико- грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
различными речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение; этическими нормами языка; формами группового общения: беседа, интервью; богатым словарным запасом на основе проработанных текстов и прочитанных произведений.	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно					
Знать: терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы					
Знать: - основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;-	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
находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.					
Владеть: - навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда					
Знать: - основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата					
Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: подвергать критическому	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
анализу проделанную работу.			ошибки		
Владеть: навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.4 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков					
Знать: - основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками выявления стимулов для саморазвития.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Типовая контрольная

HOLDING A SUCCESSFUL MEETING

1. Прочитайте и переведите текст.

Nowadays business people spend so much time in meetings that turning meeting time into effective results is a priority for successful organizations. Actions that make meetings successful require management before, during, and after the meeting.

What is done before the meeting is as important as the meeting itself. To ensure the only



necessary points will be covered it's necessary to create an agenda. An agenda is a list of items and points which are to be discussed during the meeting. When the agenda is ready it is usually distributed among everyone concerned. It is important to get feedback from the meeting participants about the proposed agenda. The organizers should also check the venue, making sure the room will be free, without interruptions, until the end of the meeting.

The person who will chair the meeting must be appointed in advance. The chairperson should be a good timekeeper. He should start a meeting on time, without waiting for latecomers. He should also appoint somebody to take the minutes, making sure that opinions and action points are noted. He should make sure that each point on the agenda is allocated the time it deserves and should keep to the timetable. When the time allocated to one point is up, the chairperson should make sure that discussion moves on to the next point, even if the issue has not been completely covered. The chairperson should make sure that each participant has the chance to make the point, and should deal tactfully with disagreements. He should also try to avoid digressions, where people get off the point. Finally, he should ensure the meeting finishes on time or earlier.

After some meetings it's necessary for the minutes to be circulated, especially if there are action points that particular people are responsible for. At the next meeting the chairperson should ask for the minutes to be read out and see if everybody agrees that it is an accurate record of what happened, and see if there are any matters arising. He should also check what progress has been made on the action points from the previous meeting.

Organizing a meeting it's necessary to remember that running an effective meeting is more than sending out a notice that your team is to meet at a particular time and place. Effective meetings need structure and order. Without these elements they can go on forever and not accomplish their goals. With a good agenda and a commitment to involving the meeting participants in the planning, preparation, and execution of the meeting, it is possible to hold a great meeting.

2. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами из рамки. Определите, какие фразы обычно произносит председатель, а какие - участники совещания.

1. Steve, will you take the _____ today? 2. Does everybody agree that the minutes are an accurate _____ of the last meeting? 3. In the _____ points it says Sam is responsible for writing the report. Is that right? 4. Now, we have _____ 30 minutes to the discussion of point 1, so let's get started. 5. I want to make the _____ that we are still two people short in the office. 6. Let's _____ on to the next point or we won't finish on time. 7. What is the _____ of this meeting? What do we hope to achieve? 8. I take your _____ about the new advertisement, but it's too late to change anything. 110 9. I know what you _____ about him, but he is very good with customers. 10. Sorry to _____ you, but what you've said is against the company policy. 11. To go back to what I was saying _____, we still need some money to solve this problem. 12. If I _____ you correctly, we won't finish the project on time. Is that right? 13. Are you _____ that we have to close this parking on our company premises? 14. I know what you _____ but we have to look at the human factor as well as the numbers. 15. I'm _____ I can't agree with you here. 16. I think you are _____. It's impossible to meet this deadline. 17. You are absolutely _____. We are to reduce prices.

Right, mean, understand, interrupt, earlier, move, minutes, afraid, think, purpose, record, wrong, action, point (2), sure, allocated

3. Выберите подходящие по смыслу глаголы и заполните пропуски.

1. Can we _____ up a meeting for Monday next week? (arrange/agree/set)



2. Something came up so they had to _____ Monday's meeting till Friday. (postpone/cancel/fix)
3. Monica is off sick so Michael will have to _____ the staff meeting. (charge/chief/chair)
4. He has to _____ the meeting in Berlin because his boss is in Spain. (go/attend/visit)
5. It's a very important meeting so make sure you don't _____ it. (miss/lose/avoid)
6. She decided to _____ the meeting because there was nothing to talk about.
(cancel/arrange/fix)
7. I asked Jane to _____ the meeting next week, but there were no rooms available.
(run/cancel/arrange)
8. They _____ the meeting, but they didn't hear anything interesting.
(postponed/missed/attended)

4. Заполните пропуски следующими словами: waste, find, make, chat, discuss, criticize, exchange

С какими утверждениями Вы согласны?

Meetings are...

- a. an ideal opportunity to _____ points of view
- b. the best place to _____ key decisions
- c. a safe environment in which to _____ important issues
- d. a rare chance to _____ with other people
- e. the only way to _____ out what's really going on
- f. an open invitation to _____ each other
- g. the perfect excuse to _____ some time.

5. Прочитайте и переведите высказывания, которые можно услышать во время совещания. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами : right, mean, understand, interrupt, earlier, move, minutes, afraid, think, purpose, record, wrong, action, point (2), sure, allocated.

Определите, какие фразы обычно произносит председатель, а какие - участники



совещания.

1. Steve, will you take the _____ today?
2. Does everybody agree that the minutes are an accurate _____ of the last meeting?
3. In the _____ points it says Sam is responsible for writing the report. Is that right?
4. Now, we have _____ 30 minutes to the discussion of point 1, so let's get started.
5. I want to make the _____ that we are still two people short in the office.
6. Let's _____ on to the next point or we won't finish on time.
7. What is the _____ of this meeting? What do we hope to achieve?
8. I take your _____ about the new advertisement, but it's too late to change anything.
9. I know what you _____ about him, but he is very good with customers.
10. Sorry to _____ you, but what you've said is against the company policy.
11. To go back to what I was saying _____, we still need some money to solve this problem.
12. If I _____ you correctly, we won't finish the project on time. Is that right?
13. Are you _____ that we have to close this parking on our company premises?
14. I know what you _____ but we have to look at the human factor as well as the numbers.
15. I'm _____ I can't agree with you here.
16. I think you are _____. It's impossible to meet this deadline.
17. You are absolutely _____. We are to reduce prices.

6. Ознакомьтесь с повесткой дня и протоколом совещания. Ответьте на вопросы.

1. What information about the meeting can the participants get from the agenda?
2. What issues are to be discussed at the meeting?
3. What information can the participants get from the minutes?
4. What decisions have been made about each issue?
5. Why is it important to take the minutes during the meeting?

Примерные тесты

Тест 1

Выберите правильный вариант.



He ... at the theatre yesterday.

a) is; b) was; c) were

My friend studies ... the University.

a) in; b) at; c) on

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

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

Every evening he ... his dog for a walk.

a) take; b) takes; c) took

Where ... you usually go after the lessons?

a) does; b) did; c) do

You went to the library with him, ...?

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

... I had supper with my friends at the canteen.

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

She wrote this exercise

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

Your brother doesn't play football, ...?

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

... there many pictures in this magazine?

a) is; b) are; c) was

11. Ann ... school last year.

a) finish; b) finishes; c) finished

12. We ... on a tramp last Sunday.

a) go; b) goes; c) went

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

a) attended; b) attends; c) attend

14. The teacher explains a new material

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

15. The children ... in the school now.

a) were; b) are; c) is



16. ... your brother play the guitar every evening?

a) do; b) does; c) is

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

a) were; b) was; c) are

18. This is the ... way to the station.

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

19. My room is ... than yours.

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

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

a) as; b) so; c) then

Ключ к тесту

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

Тест 2

Выберите правильный вариант.

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

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

2. The articles will have been typed

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

3. He ... me this book next week.

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

4. The book ... at the next conference.



- a) was discussed; b) will be discussed; c) discussed
5. New metro lines are built in Moscow
- a) now; b) every year; c) last year
6. We ... on a tramp last Sunday.
- a) go; b) will go; c) went
7. My brother ... the guitar every evening.
- a) played; b) play; c) plays
8. The letters were sent ...
- a) yesterday; b) tomorrow; c) by last week
9. This time tomorrow I ... a talk on modern mass media.
- a) will be giving; b) will give; c) give
10. By September he ... the expedition.
- a) has joined; b) had joined; c) joined
11. Milk ... for making butter and cheese.
- a) is used; b) used; c) uses
12. They have carried out a series of new experiments ...
- a) last month; b) by last month; c) this month
13. The seminar ... by all the students of the group.
- a) attended; b) has attended; c) was attended
14. Arthur Haley ... a popular author for many years.
- a) has been; b) was; c) is
15. New material ... by the teacher at every lesson.
- a) explained; b) was explained; c) is explained
16. The exam ... here at this time yesterday.
- a) was being taken; b) was taken; c) took
17. I will have written the letter ...
- a) by tomorrow; b) tomorrow; c) tomorrow in the evening
18. We ... in the river when the rain began.
- a) were swimming; b) swam; c) are swimming
19. I ... never been to England.



a) was; b) have; c) has

20. This foreign firm ... new types of computers.

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

Ключ к тесту

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

Примерное содержание зачета по дисциплине

«Деловой иностранный язык по профилю подготовки»

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

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

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

Темы по специальности

1. Визит зарубежного партнера
2. Устройство на работу
3. Деловая поездка
4. Деловая корреспонденция
5. Проведение собраний и совещаний
6. Ведение переговоров
7. Презентация продукта

Примерные тексты для перевода

Business Trip

Never before in the history of the world have businessmen traveled as much as they do



today. It is not surprising because we are living in a world of growing international trade and expanding economic and technical cooperation. Though it is fascinating for tourist travelling, it has become the most tiring of all occupations for many businessmen and experts. Therefore, choosing a comfortable hotel to stay at is a matter of big importance. There are plenty of good hotels, motels and guest houses in the world, which are conveniently located in major business centers.

Many developing countries, such as India, Egypt, Nigeria, Libya, etc have excellent hotels. Their numerous facilities include both large and small cocktail bars, barber's shops and conference halls equipped with simultaneous, multilingual translation systems. There are parking areas which can accommodate a lot of cars. It might be useful for travelling businessmen and tourists to know that tailor shops, shoe repair shops, laundry and dry cleaning services are available for guests. People in the office help guests to book train or steamer tickets and rent a car. They are also ready to give all necessary information. Nowadays people who go on business mostly travel by air as it is the fastest means of travelling. Passengers are requested to arrive at the airport 2 hours before the departure time on international flights and an hour on domestic flights, as there must be enough time to complete the necessary airport formalities. Passengers must register their tickets, weigh and register the luggage.

Most airlines have at least 2 classes of travel: first class and economy class which is cheaper. Each passenger of more than 2 years of age has a free luggage allowance. Generally this limit is 20kg for economic class passenger and 30kg for first class passenger. Excess luggage must be paid for except for some articles that can be carried free of charge. Each passenger is given a boarding card to show at departure gate and again to the stewardess when boarding the plane. Watch the electric sign flashes when you are on board, when the "Fasten Seat Belts" sign goes on do it promptly and also obey the "No Smoking" signal. Do not forget your personal effects when leaving the plane.

How to Conduct a Meeting

Meetings can be useful, productive tools, but only if conducted properly. Having a meeting that is properly laid out with an agenda and a time frame can help a company or organization accomplish much more in a shorter period of time.

The first step to a productive meeting is to be well prepared for it. This means defining the objectives and desired outcomes of the meeting in an agenda. This agenda lets the meeting attendees know exactly what to expect. Include the topics that will be covered during the meeting in as much detail as necessary. Deliver the agenda through mail or email before the meeting so the participants have a chance to look over it and make notes of anything they wish to discuss during the meeting. Bring extra copies of the agenda to the meeting in case any unexpected attendees show up or someone leaves their agenda behind. Make sure to have enough copies of any other handouts that will be distributed during the meeting.

All the equipment needed for the meeting should be readily available. This may include audio/visual equipment such as a laptop, a Wi-Fi network connection, an LCD, and [amicrophone rental](#)(if necessary). Some meeting organizers like to provide refreshments such as coffee, tea, water, or cookies to the attendees.

Each meeting should have a moderator. It is the moderator's job to help the meeting attendees keep on track and the meeting move along if conversation gets stalled on one particular topic. Every meeting should have someone assigned to take notes. This helps the attendees of the meeting review what was covered later and also allows those that could not make it to know what was discussed. This duty can be permanently assigned to someone or regular meeting attendees can swap the note taking duties.

Before discussing the agenda, make any necessary introductions so the attendees are all familiar with each other. When the meeting starts, the moderator should review the agenda and let attendees know exactly what is to be covered and the desired outcome of the meeting. He or she should let all attendees know the timeframe of the meeting. Sticking to this timeframe helps keep



the meeting on track.

While conducting the meeting, the moderator and all other attendees should take the time to hear each person's opinion on a matter. Meetings work best if everyone is allowed to contribute. If no one offers any ideas, it is the moderator's job to try to employ brainstorming techniques to help come to a decision on a topic. Stay focused on the agenda and don't allow the attendees to stray to other areas. If a good topic arises, but will involve some detailed discussion, ask the note taker to add that topic to the agenda for the next meeting so it can receive its proper discussion time.

Примерные тексты для чтения и пересказа

Presentation of a Product

A great product should sell itself but, in reality, it needs your help. Small-business owners often find it successful to show off an item in a product presentation, which alerts the audience to the next great thing. Positive presentations are successful ones. Many times, the way you speak about a product is the impetus for others to buy it. Prepare for a successful presentation, but focus on its content and your form.

Determine the purpose of your presentation to decide what to say and how you need to say it. The first step is identifying your audience. For example, you might be showing your product at a trade show, giving information to a group of potential customers, or speaking in front of corporation executive who will decide whether to buy your product. It is easier to decide on a main presentation tactic, such as informative or persuasive, once you consider who is listening.

Your presentation might focus on a product that's new to you and your company. You must learn as much about it as possible so that your knowledge is apparent to potential buyers. Get your fact sheet ready by noting such things as manufacturer's cost, primary and secondary functions, suggested retail value, how it compares to similar products on the market and, most importantly, how it will make the purchaser's life easier, better or more enjoyable. When deciding on what information to disseminate, you need to again consider the audience. For example, if these are customers, you need to reflect on what they probably already know and then decide what else to tell them.

Write down what you plan to say so you can practice. Every presentation must have an introduction, key content and a conclusion. Begin by introducing yourself and your company briefly to your audience. Then you can reveal your product, which you should have with you. If it is too large or for some other reason not presentable, provide a visual representation. Refer to your fact sheet to highlight the item's purposes and benefits. Use positive and upbeat descriptions when referring to your product. Give examples of how people have used the item to their benefit. Telling positive stories associated with the product will make it more appealing. Conclude your speech by reviewing your main points and opening the floor to questions.

Practice and polish your speech before you make it. Dress in business attire, groom yourself carefully and make sure your palms are dry for shaking hands. Stand straight but with a relaxed attitude. Smile and look at your audience. Make connections with warm expressions, changes in your tone and positive body language, which is open and animated. Keep your voice up and enunciate well so others do not strain to hear you. Take natural breaths and pause when you need to. Do not get flustered over small mistakes, but move on with your presentation.

Business Travel Expenses

Travel expenses are the ordinary and necessary expenses of traveling away from home for your business, profession, or job. You cannot deduct expenses that are lavish or extravagant, or that



are for personal purposes.

You are traveling away from home if your duties require you to be away from the general area of your tax home for a period substantially longer than an ordinary day's work, and you need to get sleep or rest to meet the demands of your work while away.

Generally, your tax home is the entire city or general area where your main place of business or work is located, regardless of where you maintain your family home. For example, you live with your family in Chicago but work in Milwaukee where you stay in a hotel and eat in restaurants. You return to Chicago every weekend. You may not deduct any of your travel, meals or lodging in Milwaukee because that is your tax home. Your travel on weekends to your family home in Chicago is not for your work, so these expenses are also not deductible. If you regularly work in more than one place, your tax home is the general area where your main place of business or work is located.

In determining your main place of business, take into account the length of time you normally need to spend at each location for business purposes, the degree of business activity in each area, and the relative significance of the financial return from each area. However, the most important consideration is the length of time you spend at each location.

You can deduct travel expenses paid or incurred in connection with a temporary work assignment away from home. However, you cannot deduct travel expenses paid in connection with an indefinite work assignment. Any work assignment in excess of one year is considered indefinite. Also, you may not deduct travel expenses at a work location if you realistically expect that you will work there for more than one year, whether or not you actually work there that long. If you realistically expect to work at a temporary location for one year or less, and the expectation changes so that at some point you realistically expect to work there for more than one year, travel expenses become nondeductible when your expectation changes.

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

Критерии оценки знаний студента на зачете

а) монологическая речь

Оценка	Характеристика ответа студента
отлично	Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно, соблюдается правильный интонационный рисунок. Объем высказывания – не менее 12-15 фраз-предложений.
Хорошо	Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию речи. Речь понятна, есть наличие фонематических ошибок. Объем высказывания – не менее 10 фраз-предложений.
Удовлетворительно	Монологическое высказывание (описание, рассказ) построено не всегда логично. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание речи. Объем высказывания – не менее 6 фраз-предложений.



Неудовлетворительно	Содержание ответа не соответствует поставленной коммуникативной задаче. Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок.
----------------------------	---

Б) перевод иноязычного текста на русский язык

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

В) ознакомительное чтение с извлечением информации

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

Критерии оценки знаний студента в результате тестирования

- оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;
- оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;
- оценка «удовлетворительно» - не менее 50%;
- оценка «неудовлетворительно» - если студент правильно ответил менее чем на 50% тестовых заданий.



Разработчик:	Подписано простой ЭП 25.06.2025	Чеучева Тамара Меджидовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 02.07.2025	Шадже Зариев Мухаммедовна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.03 Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами для академического и профессионального взаимодействия			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-4.2 Использует коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-5.1 Отмечать и анализировать особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
УК-5.2 Демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающиеся 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			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
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			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.4 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
УК-3.3 Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)			
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания

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-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде					
Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: умением	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
анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.	навыками	навыков	применении навыков допускаются пробелы	применение навыков	
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)					
Знать: системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
УК-3.3 Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата					
Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: разрабатывать командную стратегию.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать	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
межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.			пробелы		
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды					
Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами для академического и профессионального взаимодействия					
Знать: - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили общения; вербальные и невербальные средства коммуникации;- нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.					
Уметь: - вести обмен информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессионально й деятельности;- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - современными ин формационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионально го взаимодействия;- навыками передачи связных аргументированн ых высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.2 Использует коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках					
Знать: основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; коммуникативные технологии.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: вести поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; использовать знание языковых норм.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками решения стандартных коммуникативных задач; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках					
Знать: - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевого этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;• уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы;• критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействияДемонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
других, даже если они противоречат собственным воззрениям;• уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы;• критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия					
Знать: этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения; особенности ораторского искусства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении; вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: различными речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение; этическими нормами языка; формами группового общения: беседа, интервью; богатым словарным запасом на основе проработанных текстов и прочитанных произведений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно					
Знать: терминологию, общенаучную,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
служебную лексику научной профессионально й литературы, лексику устной формы общения.			пробелы знания		
Уметь: переводить аутентичные про фессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально- деловых текстов.	Частичное владение навыками	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-5.1 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	рефераты, доклады, зачет
Уметь: - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия; преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия;- конструктивно вз аимодействовать с представителями разных социокультурных типов.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
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					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
философском контекстах					
УК-5.2 Демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающиеся 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	рефераты, доклады, 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 исторического развития. России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира;- анализировать закономерности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
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;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях.					
Уметь: - реализовывать не дискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов; работать с нормативными и правовыми документами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - способностью придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы					
Знать: - основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;-	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
находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.					
Владеть: - навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда					
Знать: - основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: - расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата					
Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: подвергать критическому	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
анализу проделанную работу.			ошибки		
Владеть: навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.4 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков					
Знать: - основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	рефераты, доклады, зачет
Уметь: - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками выявления стимулов для саморазвития.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Тестовые задания

1) Правила поведения дипломатов и других официальных лиц при контактах друг с другом на различных дипломатических переговорах, это: а) придворный этикет;

б) воинский;

в) дипломатический;

г) общегражданский;

д) деловой.

2) Коммуникативная, интерактивная и перцептивная стороны общения



рассматриваются в подходе к общению: а) патопсихологическому;

б) социально-психологическому;

в) нейролингвистическому;

г) психофизиологическому.

3) Понимание эмоционального состояния другого человека относится к умениям:

а) межличностной коммуникации;

б) восприятия и понимания друг друга;

в) межличностного взаимодействия;

г) группового взаимодействия.

4) С какого века отсчитывают историю этикета?

а) с 14 века

б) с 16 века;

в) с 15 века;

г) с 19 века;

д) с 18 века.

5) Родиной этикета является: а) Франция;

б) Греция;

в) Италия;

г) Германия;

д) Испания.

6) Один из основных механизмов межличностного восприятия в общении, характеризующийся пониманием и интерпретацией другого человека путем отождествления себя с ним, трактуется как: а) социально-психологическая рефлексия;

б) стереотипизация;

в) эмпатия;

г) идентификация.

7) Этикет как социальное явление появился:

а) во времени французского короля Людовика 14;

б) в Италии;

в) в Англии;



г) в Китае;

д) в Западной Европе.

8) Жесты, мимика и пантомимика - это средства общения: а) оптико-кинетические;

б) паралингвистические;

в) экстралингвистические

г) пространственно-временные.

9) В вежливости проявляются внутренняя красота человека, что лежит в ее основе? а) уважительность, совесть, тактичность;

б) аккуратность;

в) талант;

г) невербальные средства;

д) внешний вид.

10) Понятие “этикет” означает:

а) составная часть внешней культуры;

б) форма обхождения при дворе монарха;

в) обычаи

г) церемониал;

д) форма обращения.

11) Произношение, тембр, высота и громкость голоса относятся к средствам общения:

а) оптико-кинетическим;

б) паралингвистическим;

в) экстралингвистическим;

г) пространственно-временным.

12) Тенденция к сохранению однажды созданного представления о другом человеке составляет суть эффекта: а) ореола;

б) последовательности

в) инерционности;

г) стереотипизации.

13) Какая функция не относится к деловому этикету? а) Регулятивная;

б) воспитательная



- в) коммуникативная;
- г) психогигиеническая;
- д) психологическая зарядка.

14) В том, что, усмотрев в человеке какое-то главное (по нашему мнению) качество, мы склонны видеть такие же качества у человека и другие свойства, гармонирующие с этим качеством, состоит эффект: а) первичности;

- б) ореола;
- в) пигмалиона
- г) социальной фасилитации.

15) Неправильное отношение в процессе общения друг к другу относится к барьерам общения:

- а) физическим;
- б) социально-психологическим;
- в) неправильной установки сознания;
- г) организационно-психологическим.

16) В каких случаях нужно представиться человеку? а) в кафе;

- б) в ресторане;
- в) театральной ложе;
- г) когда сами оказываете услугу;
- д) если встретили знакомого, с которым затянулся разговор, спутника следует представить.

17) Нормативно одобряемый образец поведения, ожидаемый окружающими от каждого, кто занимает данную социальную позицию (по должности, возрастным и половым характеристикам и т.д.) а) трансакция;

- б) ролевые ожидания;
- в) социальная роль;
- г) психологический контакт.

18) Какие мимика и жесты обозначают, по вашему мнению, одно и то же: а) когда качают головой

- б) когда улыбаются;
- в) когда встают, приветствуя вошедшего;
- г) крутят пальцем у виска;
- д) показывают поднятый вверх большой палец.

19) Рукопожатие - невербальный способ приветствия. Какая ситуация является нарушением этикета?



- а) следует подавать правую руку;
- б) смотреть в глаза собеседнику;
- в) следует стоя пожимать руку;
- г) руку обхватывать всеми пальцами;
- д) на ходу пожать руку.

20) Какой из жестов свидетельствует об искренности? а) открытая ладонь;

- б) прикосновение к носу;
- в) потирание века;
- г) почесывание и потирание уха;
- д) почесывание шеи и оттягивание воротника.

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

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- 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.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление магистров факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу «Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания» и ее закрепление.



Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам: **Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

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 документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

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 зачета

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

Критерии оценки знаний на зачете:

Зачет может проводиться в форме устного опроса или по вопросам, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя.

Вопросы утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Преподаватель может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Шкала оценивания: двухбалльная шкала – не зачтено (не выполнено); зачтено (выполнено).



Оценка «**зачтено**» ставятся обучающемуся, ответ которого свидетельствует:

- о полном знании материала по программе;

- о знании рекомендованной литературы,

- о знании концептуально-понятийного аппарата всего курса и принимавший активное участия на семинарских занятиях, а также содержит в целом правильное и аргументированное изложение материала.

Оценка «**не зачтено**» ставятся обучающемуся, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 20.06.2025

Пафифова Бэла Казбековна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 30.06.2025

Сиюхова Аминет Магаметовна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 17.07.2025

Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.04 Математическое моделирование"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
2	2		Математическое моделирование
4	5		Производственная практика
ОПК-5.2 Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
2	2		Математическое моделирование
4	5		Производственная практика
ОПК-5.3 Планирует и проводит научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
2	2		Математическое моделирование
4	5		Производственная практика
ОПК-5.4 Владеет методиками обработки результатов исследований			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
2	2		Математическое моделирование
4	5		Производственная практика
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи			
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Философские проблемы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			науки и техники
2	2		Математическое моделирование
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи			
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки			
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование
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		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи			
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование

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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий					
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	РГР, тест, экзамен
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками сопоставления	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.			навыков допускаются пробелы	навыков	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий					
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	РГР, тест, экзамен
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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий					
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	РГР, тест, экзамен
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения практических последствий изложенного	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
решения задачи.					
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий					
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	РГР, тест, 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 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий					
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	РГР, тест, экзамен
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.	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	
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- методики статистической обработки экспер иментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	РГР, тест, экзамен
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения организа ционно-технологических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-и сследовательских задач;- планировать и проводить научно- исследова тельские работы в профессионально й сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессионально й сфере, моделями решения научно-и сследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками 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	
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач					
ОПК-5.2 Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	РГР, тест, экзамен



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- методики статистической обработки экспер иментальных данных.					
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения организа ционно- технологических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-и сследовательских задач;- планировать и проводить научно- исследова тельные работы в профессионально й сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессионально й сфере, моделями решения научно-и сследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками 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	
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач					
ОПК-5.3 Планирует и проводит научно- исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	РГР, тест, экзамен



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
эксперимента;- методики статистической обработки экспер иментальных данных.					
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения организа ционно- технологических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-и сследовательских задач;- планировать и проводить научно- исследова тельные работы в профессионально й сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессионально й сфере, моделями решения научно-и сследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками 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	
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач					
ОПК-5.4 Владеет методиками обработки результатов исследований					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- методики статистической обработки экспер иментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	РГР, тест, экзамен



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач;- планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессиональной сфере, моделями решения научно-исследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	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 расчетно-графических работ

Задание 1. Составить математическую модель задачи и решить графически.

На изготовление двух видов продукции P_1 и P_2 требуется три вида сырья S_1 , S_2 и S_3 . Запасы каждого вида сырья ограничены и составляют соответственно 10, 10 и 4 усл. ед.

При заданной технологии известно количество сырья, необходимое для изготовления единицы каждого из видов продукции, а также прибыль, получаемая при реализации единицы продукции.

Сырье	Продукция		Запасы сырья
	P_1	P_2	
S_1	1	2	10
S_2	2	1	10
S_3	1	0	4
Прибыль	4	1	

Составить такой план выпуска продукции видов P_1 и P_2 , при котором прибыль от реализации всей продукции была бы максимальной.

Задание 2. Решить графически ЗЛП.

$$\max (\min) Z = 2x_1 + x_2 - 3;$$

$$\begin{cases} x_1 - x_2 \geq -2, \\ x_1 - 3x_2 \geq -18, \\ x_1 + 2x_2 \geq 22, \\ x_1 \leq 12, \\ x_2 \geq 6. \end{cases}$$

Задание 3. Решить графически ЗЛП.

$$\max (\min) Z = 8x_1 + x_2 - 3x_3;$$

$$\begin{cases} -x_1 + x_2 + x_3 + 2x_4 + x_5 = 4, \\ 2x_1 + x_3 - 3x_4 + 5x_5 = 3, \\ 3x_1 - x_3 + 6x_4 + x_5 = 6; \\ x_j \geq 0, \quad j = \overline{1,5}. \end{cases}$$



Задание 4. 1) Решить ЗЛП симплексным методом:

$$\begin{aligned} \max Z &= 2x_1 - x_2 + x_3; \\ \begin{cases} x_1 - 2x_2 + 3x_3 \leq 2, \\ x_2 - 2x_3 \leq 4, \\ 2x_1 + 3x_2 - x_3 \leq 3; \end{cases} \\ x_j &\geq 0, \quad j = \overline{1,3}. \end{aligned}$$

2) Для данной задачи записать двойственную задачу.

3) Используя решение исходной задачи и соответствие между переменными прямой и двойственной задач, найти оптимальное решение двойственной задачи.

Задание 5. Решить ЗЛП методом искусственного базиса:

$$\begin{aligned} \max Z &= 8x_1 + x_2 - 3x_3; \\ \begin{cases} -x_1 + x_2 + x_3 + 2x_4 + x_5 = 4, \\ 2x_1 + x_3 - 3x_4 + 5x_5 = 3, \\ 3x_1 - x_3 + 6x_4 + x_5 = 6; \end{cases} \\ x_j &\geq 0, \quad j = \overline{1,5}. \end{aligned}$$

Задание 6. На приобретение оборудования для нового производственного участка выделено 30 млн. руб. Оборудование должно быть размещено на площади в 850 кв. м. Предприятие может заказать машины типа A стоимостью 5 млн. руб., занимающие площадь (с учетом проходов) 85 кв. м и выпускающие 9 ед. продукции за смену, и машины типа B стоимостью 3 млн. руб., занимающие площадь 111 кв. м и обеспечивающие выпуск 7 ед. продукции за смену. При этом следует учесть, что машин типа A можно заказать не более 4 штук. Требуется:

1) составить математическую модель задачи, пользуясь которой можно найти план приобретения машин, учитывающий возможности предприятия и обеспечивающий наивысшую производительность участка;

2) используя графический метод, найти оптимальный план приобретения оборудования;

3) используя метод Гомори, найти оптимальный план приобретения оборудования.



Задание 7. Решить задачу многокритериальной оптимизации методом последовательных уступок:

$$\max Z_1 = -x_1 + 2x_2;$$

$$\max Z_2 = 2x_1 + x_2;$$

$$\max Z_3 = x_1 - 3x_2;$$

$$\begin{cases} x_1 + x_2 \leq 6, \\ 1 \leq x_1 \leq 3, \\ 1 \leq x_2 \leq 4. \end{cases}$$

Допустимые уступки по первым двум критериям: $\delta_1 = 3; \delta_2 = 5/3$.

Задание 8. Решить графически задачу нелинейного программирования:

$$\max (\min) Z = x_1^2 + x_2^2;$$

$$\begin{cases} x_1 x_2 \leq 4, \\ x_1 + x_2 \geq 5, \\ x_1 \leq 7, \\ x_2 \leq 6, \\ x_1 \geq 0, x_2 \geq 0. \end{cases}$$

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов по теме:
«Основы математического моделирования»

1. Что такое модель и моделирование?
2. Значение моделирования в научных исследованиях по организации общественного питания.
3. Назовите примеры моделей встречающихся в организации общественного питания.
4. Где применяются описательные (эмпирические) и объяснительные (теоретические) модели?
5. Оптимизационные и имитационные модели, их сущность и примеры.
6. Статистические и динамические модели, их сущность и примеры.
7. Детерминистические и стохастические модели, их сущность и примеры.
8. Какие функции выполняют модели?
9. Принципы моделирования.
10. Этапы моделирования: выбор типа и обоснование степени ее сложности, разработка содержания модели.
11. История разработки статистических моделей технологии продукции и организации общественного питания.



Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Математическое моделирование»

1. Определение и свойства моделей.
 2. Принцип единства и множественности моделей.
 3. Основные требования к модели. Классификация моделей.
 4. Математическая адекватность модели.
 5. Основные этапы моделирования.
 6. Материальная и информационная модель.
 7. Структурная модель.
 8. Информационная модель предметной области.
 9. Способы представления информационных моделей. Блок-схема.
 10. Характерные ошибки различных этапов моделирования.
 11. Модель сложных процентов.
 12. Разностная схема как модель дифференциального уравнения.
 13. Классификация линейных систем и методы их решения.
 14. Фазовое пространство.
 15. Ошибки ограничения и округления.
 16. Правило Рунге.
 17. Задачи линейного программирования.
 18. Основная задача линейного программирования.
 19. Геометрическая интерпретация задачи линейного программирования.
 20. Симплекс-метод решения задачи линейного программирования.
 21. Табличный метод нахождения оптимального решения.
 22. Общая характеристика систем массового обслуживания.
 23. Случайные процессы.
 24. Поток событий.
 25. Одноканальная система с отказами.
 26. Многоканальная система с отказами.
 27. Одноканальная система с очередью.
 28. Метод Монте-Карло. Вычисление определенных интегралов.
 29. Вычисление площадей кривых, заданных параметрически.
 30. Имитационные модели.
-



Тестовые задания

Вопрос 1. Что выполняется на первом этапе экономико-математических исследований:

1. Постановка задачи.
2. Наблюдение явления и сбор исходных данных
3. Построение математической модели.
4. Расчет модели.
5. Тестирование модели и анализ выходных данных.

Вопрос 2. Экономико-математическая модель предназначена для решения

1. экономических проблем,
2. технических проблем,
3. естественно-научных проблем,
4. универсальных задач,
5. социально-экономических задач.

Вопрос 3. Переменная, изменяя значения которой можно приближаться к поставленной цели называется:

1. управляемой переменной,
2. экзогенной переменной,
3. эндогенной переменной,
4. внешнезадаваемым фактором,
5. случайным или неопределенным фактором.

Вопрос 4. Спецификацией модели называется:

1. определение формы зависимости и выбор факторов,
2. проверка адекватности модели,
3. верификация модели
4. корректировка модели,
5. применение результатов исследований.

Вопрос 5. Если спецификация модели затруднена, то применяют:

1. имитационные модели,
2. кластерные методы,
3. стохастические модели,
4. модели массового обслуживания,
5. динамические модели.

Вопрос 6. Пространство товаров

1. неограниченно,
2. выпукло,
3. выпукло, замкнуто и ограничено,
4. дискретно,
5. ограничено

Вопрос 7. Решение задачи линейного программирования может быть только в

1. узловых точках ОДР,
2. на границе ОДР,
3. во внутренних точках ОДР,
4. в произвольных точках пространства товаров,
5. произвольных точках.

Вопрос 8. Градиент указывает направление

1. максимального роста функции,
2. роста функции,
3. минимального роста функции,
4. убывания функции,
5. неизменного значения функции.



Вопрос 9. Не единственность решения означает, что

1. может быть получено большее значение функции,
2. может быть получено меньшее значение функции,
3. экстремальное значение достигается в ряде точек,
4. решение не существует,
5. необходимо сменить метод решения задачи.

Вопрос 10. Может ли функция $x^2 - y^2$ быть неоклассической?

1. да,
2. нет,
3. может, при определенных допущениях,
4. зависит от системы ограничений,
5. может, после монотонных преобразований.

Вопрос 11. Базисное решение может быть опорным планом, если оно:

1. содержит только положительные значения,
2. содержит только отрицательные значения,
3. состоит из неотрицательных значений,
4. состоит из целочисленных значений,
5. содержит только нулевые значения.

Вопрос 12. Критерием оптимальности симплексного метода является:

1. оценочная разность,
2. оценка,
3. значение целевой функции,
4. не отрицательность решения,
5. устойчивость решения.

Вопрос 13. Устойчивость решения – это:

1. способность сохранять решение при изменении внешних факторов,
2. неизменность решения,
3. не отрицательность решения,
4. достижение экстремального значения целевой функции,
5. принадлежность решения области допустимых решений.

Вопрос 14. Если прямая задача не имеет решения, то двойственная задача:

1. также не имеет решения,
2. имеет решение,
3. имеет только нулевое решение,
4. имеет только целочисленное решение,
5. не может быть сформулирована.

Вопрос 15. Для задачи формирования оптимальной производственной программы двойственная переменная y – это:

1. теневая цена ресурсов,
2. рыночная цена товаров,
3. ценность ресурсов,
4. прибыль от реализации товаров,
5. издержки при производстве товаров.

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

Требования к выполнению тестового задания

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.



В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- 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.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление магистров факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу «Современные проблемы агрономии» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

Выбрать верные варианты ответа.

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

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



Требования к расчетно-графической работе (РГР)

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

РГР 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. РГР 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 РГР 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.

РГР работа, выполненная небрежно, 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 РГР работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

Критерии оценки знаний при написании РГР

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов РГ 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 РГ 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. 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, 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 простойЭП 28.06.2025	Дёмина Татьяна Ивановна
Зав. кафедрой:	Подписано простойЭП 19.07.2025	Дёмина Татьяна Ивановна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простойЭП 22.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.14 Оптимизация технологических процессов общественного питания"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
24	25		Производственная практика
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
2	2		Дизайн пищевых продуктов
1	1		Мировые кулинарные шедевры
ОПК-1.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
24	25		Производственная практика
ОПК-1.3 Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
24	25		Производственная практика
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания			
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	5		Мировая индустрия питания
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	4		Инновационные виды обслуживания на предприятиях



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
3	5		Инновационный менеджмент
3	3		Научно-исследовательская работа 1
3	3		Производственная практика
4	5		Производственная практика
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания			
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
3	3		Научно-исследовательская работа 1
3	3		Производственная практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	25		Производственная практика
2	2		Технологическая практика
3	5		Инновационный менеджмент
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	4		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
3	5		Мировая индустрия питания
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания			
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
3	3		Научно-исследовательская работа 1
3	3		Производственная практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	5		Мировая индустрия питания
3	5		Инновационный менеджмент
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	4		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
4	5		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 разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
концепции предприятия					
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания					
Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации	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
стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.					
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику					
Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методиками разработки	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.			навыков допускаются пробелы	навыков	
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.3 Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия					
Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять 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
эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.					
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Анализирует и оценивает деятельность предприятия питания.					
Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания;- технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания;- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих	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
решений;- организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания;- осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствован ию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.					
Владеть: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания;- методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания;- техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания;- навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Разрабатывает и реализует стратегии развития предприятия питания.					
Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;- основы риск- менеджмента и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
антикризисного управления. Уметь: - определять задачи и цели развития предприятия питания;- формировать конк урентоспособную стратегию развития предприятия питания;- реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие;- проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания;- осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конку рентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания;- выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению;- формулировать задачи и цели развития 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, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон.					
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия;- методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания;- владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Управляет проектами и изменениями на предприятии питания.					
Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;- теорию конфликтологии и психологии делового общения;- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания;- разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и	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
повышение конкурентоспособности предприятия питания;- осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований;- осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания;- проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания;- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания;- контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами.					
Владеть: - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания;- методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания;- навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	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



Задания для контрольной работы

Вариант 1

Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания. Обзор методов системных исследований для оптимизации технологических процессов общественного питания.

Вариант 2

1. Анализ математической модели технологических процессов общественного питания.
2. Технология вычислительного эксперимента при синтезе технологических процессов общественного питания.

Вариант 3

1. Технологическая схема подготовки продуктов для использования в пищевых технологиях.
2. Применение метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов общественного питания.

Вариант 4

1. Особенности вычислительного эксперимента.
2. Методы и тенденции оптимизации технологических процессов.

Вариант 5

Алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства. Оптимальные параметры технологических процессов производства.

Вариант 6

1. Методы подбора оптимальных технологических режимов.
2. Модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

Вариант 7

1. Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования.
2. Оптимизация технологических процессов производства.

Вариант 8

1. Математическая обработка результатов исследований.
2. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания.

Вариант 9



1. Методы планирования и программирования с использованием компьютерных технологий.

2. Оптимизация и управление технологическим процессом.

Вариант 10

1. Метод исследования технологических процессов и получение оптимальных решений.

2. Общие сведения о методах построения модели технологических процессов, параметрические схемы.

Вариант 11

1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

2. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.

Вариант 12

1. Моделирование производственно-технологических задач.

2. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания.

Вариант 13

1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов.

2. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания.

Вариант 14

1. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий.

2. Функционально-стоимостной анализ экологически-безопасного пищевого сырья и продукции.

Вариант 15

1. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты.

2. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия.

Тесты

1. Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания – это ...

- технологический процесс;

- технологическая карта на продукцию общественного питания +

- технология производства продукции общественного питания.

2. Технологическая операция – это ...



- технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству продукции +;

- отдельная часть технологического процесса;

- технические средства для реализации технологического процесса.

3. Контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания – это ...

- операционный контроль +

- входной контроль;

- приемочный контроль.

4. Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции – это ...

- операционный контроль +

- входной контроль

- приемочный контроль

5. Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации – это ...

- операционный контроль;

- входной контроль;

- приемочный контроль +

6. Принципы организации обслуживания в общественном питании:

а) удовлетворение потребностей населения в продукции и услугах;

б) создание комфортных условий в торговых залах;

с) отсутствие негативных явлений, связанных с процессом обслуживания потребителей;

д) рост рентабельности работы предприятий общественного питания за счет внедрения новых видов продукции и услуг;

е) соответствие видов услуг постоянно изменяющимся вкусам потребителей, требованиям рынка.

-:а), б)

-:б), д), е)

-:а), с), е), д)



+: a), b), c), d), e)

7. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары – это:

- ресторан-:бар-:кафе
- столовая-:закусочная
- предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий
- кофейня +: магазин кулинарии

8. Предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров – это:

- :ресторан-:бар-:кафе
- :столовая-:закусочная
- :предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий
- + : кофейня -:магазин кулинарии

9. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары – это:

- :ресторан-:бар-:кафе
- :столовая-:закусочная
- :предприятие быстрого обслуживания-:буфет +: кафетерий-:кофейня
- :магазин кулинарии

10. Предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия и покупные товары – это:

- :ресторан-:бар-:кафе
- :столовая-:закусочная
- :предприятие быстрого обслуживания +: буфет-:кафетерий-:кофейня
- :магазин кулинарии



11. Предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей – это:

-:ресторан-:бар-:кафе

-:столовая-:закусочная

+: предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий

-:кофейня-:магазин кулинарии

12. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции – это:

-:ресторан-:бар-:кафе

-:столовая +: закусочная

-:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий

-:кофейня-:магазин кулинарии

13. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели – это:

-:ресторан-:бар

-:кафе+: столовая-:закусочная

-:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий

-:кофейня-:магазин кулинарии

14. Предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки – это:

-:ресторан-:бар +: кафе

-:столовая-:закусочная

-:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий

-:кофейня-:магазин кулинарии

16. Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары – это:

-:ресторан +: бар-:кафе



-:столовая-:закусочная

-:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий

-:кофейня-:магазин кулинарии

17. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений – это:

+: ресторан-:бар-:кафе

-:столовая

-:закусочная-:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий

-:кофейня-:магазин кулинарии

18. _____ по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса - "люкс", "высший" и "первый"

a)рестораны

b)бары

c)кафе

d)предприятия быстрого обслуживания

e)кафетерии

+: a), b)

-:b), d), e)

-:a), c), e), d)

-:a), b), c), d), e)

19. _____ предполагает полное, достоверное и своевременное информирование потребителя обо всех предоставляемых услугах в зале и вне зала предприятия

- требование эстетичности услуг

- требование информативности услуг+

- требование функциональной пригодности услуг

- требование социальной адресности услуг

20. _____ предусматривает наличие в правилах обслуживания определенных льгот и условий для приоритетных категорий потребителей (дети, люди с ограниченными физическими возможностями и др.)



- требование эстетичности услуг
- требование информативности услуг
- требование функциональной пригодности услуг +
- требование социальной адресности услуг

21. _____ предусматривает соответствие обслуживающего персонала профессиональному назначению, в том числе компетентность и квалификация персонала, умение общаться с потребителями, знание и соблюдение профессиональной этики поведения

- требование эстетичности услуг
- требование информативности услуг +:
- требование функциональной пригодности услуг
- требование социальной адресности услуг

22. Центральным звеном любой автоматизированной информационной системы является:

- компьютер +
- автоматизированное рабочее место (АРМ)
- рабочее место, оснащенное компьютером

23. Электронное программно-техническое устройство для приема к оплате пластиковых карт, которое может принимать карты с чипом, магнитной полосой и бесконтактные карты, - это:

- POS – терминал+
- контрольно-кассовая машина
- кассовый аппарат

24. К программным средствам автоматизации управления рестораном относят:

- a) R-Keeper
- b) MS Windows
- c) TillyPad
- d) Lillo Front
- e) Best 5 питание
- :a), b)
- :b), d), e)
- +: a), c), e), d)



:-a), b), c), d), e)

25. Основное технологическое время - это:

- время, затрачиваемое на работу, результатом которой является операция;
- время, затрачиваемое на выполнение той части технологического цикла, которая изменяет предмет труда; +
- время на уход за рабочим местом;
- всё вышеперечисленное.

Темы рефератов

1. Постановка задачи оптимизации сложных технологических систем.
2. Методы моделирования и оптимизации, применяемые в различных областях народного хозяйства.
3. Методы безусловной минимизации.
4. Универсальные моделирующие программы.
5. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания.
6. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания.
7. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.
8. Особенности моделирования строения и функций технологического потока как системы процессов.
9. Характерные черты технологических систем, перспективных с точки зрения развития.
10. Разновидности функциональной организации технологических систем.
11. Порядок разделения технологического потока в процессе его системного анализа.
12. Мера чувствительности технологического потока, операции, процесса.
13. Расчет технического уровня структуры технологического потока.
14. Порядок организации работы с целью прогнозирования тенденций развития технологических линий.

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного питания»

1. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.
2. Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания.
3. Оптимизация технологических процессов производства продукции питания.



4. Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.
5. Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания.
6. Обзор методов системных исследований для оптимизации технологических процессов общественного питания.
7. Анализ математической модели технологических процессов общественного питания.
8. Технология вычислительного эксперимента при синтезе технологических процессов общественного питания.
9. Применение метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов общественного питания.
10. Параметры оптимизации.
11. Понятия -производственный процесс, технология и технологический аппарат.
12. Классификация технологических процессов.
13. Организация технологического потока.
14. Морфологический анализ технологических линий предприятий общественного питания (для подготовки очищенных овощей к хранению; приготовления кондитерских изделий).
15. Постановка задачи оптимизации сложных технологических систем.
16. Методы моделирования и оптимизации, применяемые в различных областях народного хозяйства.
17. Методы безусловной минимизации.
18. Универсальные моделирующие программы.
19. Методы ветвей и границ.
20. Технологический поток как система технологических процессов.
21. Управляющая и управляемая подсистемы.
22. Операторные модели и структурные схемы технологических процессов.
23. Эффективность, надежность, точность и устойчивость технологического потока.
24. Организация технологических процессов.
25. Анализ показателей эффективности технологических процессов, формирующих технологический поток
26. Технологический поток как система технологических процессов.
27. Операторные модели и структурные схемы технологических процессов.
28. Эффективность, надежность, точность и устойчивость технологического потока
29. Понятие оптимизация процессов производства.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений



Требования к выполнению тестового задания

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- 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.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление магистров факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу «Современные проблемы агрономии» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью. Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

Выбрать верные варианты ответа.

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ, и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

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 документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

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.

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 05.07.2025	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.13 Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции			
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания

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-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения 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
анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	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
оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.			ошибки		
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	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



Тестовые задания

1. Что включают в себя принципы организации питания пожилых людей?
 1. Калорийность рациона должна быть существенно ниже энергозатрат
 2. Калорийность рациона должна соответствовать энергозатратам
 3. Антисклеротическая направленность рациона, ограничение животных жиров
 4. Ежедневное включение сладостей для улучшения самочувствия
 5. Стимуляция активности ферментных систем организма
2. Какие методы используются для определения консистенции продуктов?
 1. Физические
 2. Органолептические
 3. Радиометрические
 4. Биологические
 5. Химические
3. Определите принципы работы пищеблока:
 1. Принцип поточности технологического процесса
 2. Принцип совмещенности
 3. Принцип взаимозаменяемости
 4. Принцип контролируемости
 5. Принцип раздельности
4. Что используется для сокрытия повышенной кислотности молока с целью фальсификации?
 1. Крахмал
 2. Розоловая кислота
 3. Гидрокарбонат натрия
 4. Разбавление водой
 5. Раствор Люголя
5. Чем характеризуются хлеб и зерновые продукты?
 1. Высоким содержанием углеводов
 2. Высоким сбалансированным содержанием незаменимых аминокислот
 3. Высоким содержанием кальция
 4. Высоким содержанием витаминов группы В и витамина РР
 5. Отсутствием приедаемости
6. С чем связана биологическая активность рыбы?
 1. Высоким содержанием полноценных белков
 2. Хорошими органолептическими свойствами
 3. Содержанием микроэлементов
 4. Отсутствием приедаемости
 5. Содержанием полиненасыщенных жирных кислот
7. Чем может быть обусловлено изменение запаха молока?
 1. Гнилостной микрофлорой
 2. Пигментообразующими бактериями
 3. Хранением в соседстве с пахнущими веществами
 4. Характером кормов
 5. Болезнью животного
8. Какие методы используются для определения ксенобиотиков в пищевых продуктах?
 1. Химические
 2. Органолептические
 3. Физические
 4. Микроскопические



5. Бактериологические

9. Какие лица НЕ допускаются к работе на пищеблоке?

1. Лица, переболевшие паратифом, дизентерией, брюшным тифом
2. Лица, больные активной формой туберкулеза
3. Лица, имеющие гнойничковые поражения кожи
4. Лица, имеющие хронические заболевания желудочно-кишечного тракта
5. Лица, имеющие наследственные заболевания

10. Чем обусловлена пищевая ценность цельного молока?

1. Высоким содержанием аскорбиновой кислоты
2. Высоким содержанием витаминов А и Д
3. Высоким содержанием полноценных белков и жиров
4. Высокой энергетической ценностью
5. Высоким содержанием кальция и фосфора

11. Чем характеризуются бахчевые культуры?

1. Содержанием легкоусвояемых углеводов
2. Содержанием легкоусвояемого кальция и фосфора
3. Приятными вкусовыми качествами
4. Содержанием полноценных белков
5. Содержанием пектиновых веществ

12. Какие блюда не допускаются к реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений?

1. Супы
2. Молочные каши
3. Яичница-глазунья
4. Карамель
5. Сырокопченые колбасы

13. Какие методы используются для определения изотопов в пищевых продуктах?

1. Химические
2. Радиометрические
3. Биологические
4. Органолептические
5. Микроскопические

14. Что происходит при разбавлении молока водой?

1. Плотность не изменится
2. Увеличение плотности
3. Уменьшение плотности

15. Что из перечисленного можно отнести к причинным факторам, требующим коррекции рациона в пожилом возрасте?

1. Снижение физической активности
2. Уменьшение интенсивности основных пластических процессов
3. Снижение функциональных возможностей ферментативных систем
4. Изменение личных предпочтений
5. Наличие хронических заболеваний

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

«Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания»

1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания.
2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.



3. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
4. Территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
5. Федеральные государственные учреждения.
6. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы.
7. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами.
8. Гигиеническое значение воздушной среды. Мероприятия по санитарной охране воздуха.
9. Гигиена воды. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды.
10. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
11. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.
12. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.
13. Санитарно-гигиенические требования к канализации и удалению твердых отходов на предприятиях общественного питания.
14. Санитарно-гигиенические требования к освещению и отоплению предприятий общественного питания.
15. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции предприятий общественного питания.
16. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений на предприятиях общественного питания.
17. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на предприятиях общественного питания.
18. Дезинфекция на предприятиях общественного питания. Виды дезинфекции.
19. Классификация и характеристика дезинфекционных средств.
20. Моющие средства. Физико-химические свойства и виды моющих средств.
21. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению сырья и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
22. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и производству продукции на предприятиях общественного питания.
23. Санитарно-гигиенические требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
24. Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания.
25. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
26. Пищевые заболевания. Классификация пищевых заболеваний.



27. Пищевые инфекционные заболевания, классификация.
28. Общие требования по профилактике инфекционных заболеваний.
29. Кишечные инфекции и их профилактика.
30. Зоонозы и их профилактика.
31. Пищевые отравления, классификация, профилактика.
32. Пищевые отравления бактериального происхождения и их профилактика.
33. Пищевые отравления немикробного происхождения и их профилактика.
34. Гельминтозы и их профилактика.
35. Гигиенические требования к личной гигиене работников общественного питания.
36. Контроль за состоянием здоровья, медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала.

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

Требования к выполнению тестового задания

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

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения — цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность — использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность — одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность — систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность — тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам.

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



В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

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

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

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

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

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

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

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

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

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

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на зачете

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

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

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

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого



вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

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

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2025	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.12 Производственный контроль продуктов общественного питания"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции			
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания

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-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения 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
анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	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
оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.			ошибки		
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	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



Задания для контрольной работы

1 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания?

- А) Не своевременное проведение мероприятий по изменению свойств продукции.
- Б) Транспортировка.
- В) Хранение.
- Г) Нормативно-техническая документация.
- Д) Все ответы не верны.

1.2. Выберите правильный ответ.

Какие методы оценки характеризуют качество продукции?

- А) Дифференцированный, комплексный, смешанный, статистический.
- Б) Коррекционный, индивидуальный, дифференцированный, комплексный.
- В) Индивидуальный, статистический, аналитический, смешанный.
- Г) Комплексный, взаимосвязанный, индивидуальный, смешанный.
- Д) Все ответы верны.

1.3. Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:

1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий
2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный
3) Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования.
2) Регистрационные методы	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат.
3) Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля.



Задание 2.

2.1. Дайте определение «Качество продукции».

2.2. Дополните определение «Свойство продукции» - это ее _____, которая может _____ при ее создании, _____ или потреблении.

2.3. Что такое «Энергетическая ценность»?

2.4. Напишите формулу для определения белков, жиров и углеводов в мучных кондитерских изделиях.

2.5. Составьте схему классификации показателей качества продукции в зависимости от их назначения.

2.6. Дайте определение операционного контроля качества продукции.

2.7. Дополните определение –«Единичный показатель» - это показатель _____ продукции, _____ одно из ее свойств.

2.8. Что такое «определяющий показатель»?

2.9. Напишите формулу для определения массовой доли экстрактивных веществ в настое (заварке) или напитке.

2.10. Составьте схему классификации структуры контрольных органов в зависимости от их подчиненности.

Задание 3.

Решите задачу.

3.1. Определите содержание экстрактивных веществ в настое (заварке) чая, если известно:

-коэффициент пересчета $K=5$;

-масса сухого остатка в бюксе $A = 0,03$;

-норма вложения сухого чая на порцию, $B=0,25$ г (на 50мл)

3.2. Определите максимальное содержание сухих веществ в картофельном пюре, массой 150 г, если известны:

- сухих веществ (C_0) в картофельном пюре = 32,5гр;

- количество поваренной соли на 150 г продукта равно 1,5 г.

2 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Что относится к объектам стандартизации:

А) Системы управления и безопасность труда.

Б) Техническое оборудование и производственные процессы.



В) Продукция и услуги.

Г) Бухгалтерская документация.

Д) Все ответы не верны.

1.2. Выберите правильный ответ.

Какая из групп нормативно-технической документации является основанием для оценки качества продукции предприятий общественного питания?

А) ТУ и ТИ, КВ и УС, ГОСТы, ОСТы.

Б) Сборники рецептов, ТВ и ТУ, ГОСТы.

В) ГОСТы, ОСТы, ТУ и ТИ, сборники рецептов.

Г) ОСТы, ВМ и СК, БВ и РМ.

Д) Все ответы не верны.

1.3. Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:

1) Этап процесса производства	А) Производственный, эксплуатационный
2) Стадия сохранения и транспортирование продукции	Б) Входной, операционный, инспекционный, приемочный
3) Техника исполнения (применение средств измерения) контроля	В) Измерительный (инструментальный), органолептический

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Социологический метод	А) Основан на сборе и анализе мнений потребителей.
2) Экспертный метод	Б) Осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами.
3) Органолептический метод	В) Основан на результатах анализа восприятий органов чувств.

Задание 2.

2.1. Дайте определение комплексному показателю качества продукции.

2.2. Дополните определение «Показатель качества продукции» – это ____ характеристика ____ или нескольких ____ продукции, ____ ее ____.

2.3. Что такое «Определяющий показатель качества продукции»

2.4. Напишите формулу для определения риса в фарше, в фаршированных голубцах.

2.5. Составьте схему классификации факторов, влияющих на формирование качества



продукции общественного питания.

2.6. Дайте определение приемному контролю качества продукции общественного питания.

2.7. Дополните определение «Непрерывный контроль» – это вид _____, при котором _____ о _____ параметрах поступает непрерывно».

2.8. Что такое эксплуатационный контроль.

2.9. Напишите формулу для определения массы навески (измельченного п/ф) песочной лепешки.

2.10. Составьте схему классификации частоты проведения контроля в зависимости от их видов.

Задание 3. Решите задачу.

3.1. Определите содержание количества молока в молочном супе с овощами, если известно количество лактозы в выпаренной порции супа $x=25,5$, количество лактозы в молоке, использованном для приготовления супа, %, $X_1=14$ мл (на 1 порцию)

3.2. Определите содержание количества сахара на порцию напитка (какао с молоком) если известны, содержание сахара в напитке 12,5%, масса порции напитка (200 г)

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Производственный контроль продуктов общественного питания»

1. Введение в курс производственного контроля продуктов общественного питания. Цели и задачи дисциплины.

2. Понятие о качестве продукции. Основные термины и понятия в области качества продукции общественного питания.

3. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания.

4. Методы управления качеством продукции общественного питания.

5. Оценка уровня качества продукции общественного питания.

6. Показатели качества продукции общественного питания.

7. Классификация показателей качества продукции общественного питания по количеству характеризующих свойств.

8. Классификация показателей качества продукции общественного питания по оценке уровня качества.

9. Классификация показателей качества продукции общественного питания по характеризующим свойствам продукции.

10. Методы определения показателей качества продукции общественного питания.

по способам получения информации.

11. Методы определения показателей качества продукции общественного питания.

по источникам получения информации.

12. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.



13. Классификация органолептических показателей качества продукции общественного питания.
14. Методы органолептического анализа продукции общественного питания.
15. Аналитические методы органолептического анализа продукции общественного питания.
16. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
17. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
18. Органолептическая оценка отдельных групп блюд и кулинарных изделий.
19. Система оценки качества кулинарной продукции в баллах.
20. Дефекты кулинарной продукции. Снижение балльной оценки показателей качества кулинарной продукции.
21. Понятие о бракераже готовой продукции.
22. Состав бракеражной комиссии. Ведение бракеражного журнала.
23. Порядок и периодичность проведения бракеража кулинарной продукции.
24. Отбор проб для лабораторного анализа. Основные термины и понятия.
25. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, сроки доставки проб и подготовка их к анализу.
26. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.
27. Определение физико-химических показателей качества кулинарной продукции.
28. Определение микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
29. Требования к приему и хранению сырья и пищевых продуктов.
30. Требования к производству кулинарной продукции.
31. Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
32. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Виды контроля.
33. Службы контроля качества на предприятиях общественного питания.
34. Государственный надзор и контроль на предприятиях общественного питания.
35. Правовая и нормативная база контроля качества продукции общественного питания.
36. Нормативные документы на предприятиях общественного питания.

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.

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 может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без



билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

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

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

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

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

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2025	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.10 Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-2.1 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
24	25		Производственная практика
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
1	1		Мировые кулинарные шедевры
2	2		Дизайн пищевых продуктов
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		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-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.1 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода	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
сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по с овершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственну ю программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; -	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 проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по с овершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственну ю программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной	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
программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий	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
питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по с овершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственну ю программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием	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
компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения,	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
организовать ее выработку в производственны х условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.					
Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственны х условиях.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регла ментирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать	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
новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственны х условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.					
Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственны х условиях.	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 экзамену по дисциплине

1. Особенности питания современного человека.
2. Влияние питания на здоровье современного человека.
3. Концепция государственной политики в области здорового питания.
4. Классификация современных продуктов питания.
5. Химический состав пищевого сырья и готовой продукции.
6. Белки.
7. Углеводы.



8. Липиды.
9. Витамины.
10. Роль минеральных веществ в организме человека.
11. Особенности развития детского организма и потребности его в пита-х в-х.
12. Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста.
13. Принципы создания комбинированных продуктов питания.
14. Пищевые продукты специального назначения.
15. Нутрициология – наука о питании здорового и больного организма.
16. Основы рационального питания.
17. Формула сбалансированного питания.
18. Задачи, стоящие при обогащении продуктов питания.
19. Принципы обогащения продуктов питания
20. Факторы, влияющие на процесс обогащения продуктов функциональными ингредиентами.
21. Специализированные продукты питания.
22. Лечебно-профилактические и профилактические продукты питания.
23. Функциональные продукты питания.
24. Пищевые продукты – источники функциональных ингредиентов.
25. Физиологически функциональные пищевые продукты.
26. Классы продуктов функционального питания.
27. Классические функциональные продукты.
28. Способы оптимизации питания.
29. Разработка концепции биологически активных добавок к пище.
30. Эффективный способ коррекции питания.
31. Основные группы биологически активных добавок к пище.
32. Модифицированные источники пищи.
33. Генетически модифицированный организм.
34. 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 19.07.2025	Хатко ЗуретНурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.07.2025	Хатко ЗуретНурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.07.2025	Хатко ЗуретНурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.11 Высотехнологичные производства продуктов питания"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
24	25		Производственная практика
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
1	1		Мировые кулинарные шедевры
2	2		Дизайн пищевых продуктов
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		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-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.1 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода	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
сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по с овершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственну ю программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; -	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 проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по с овершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственну ю программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной	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
программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий	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
питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по с овершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственну ю программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием	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
компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения,	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
организовать ее выработку в производственны х условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.					
Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственны х условиях.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регла ментирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать	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
новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственны х условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.					
Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственны х условиях.	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 экзамену по дисциплине

1. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.
2. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
3. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
4. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.



5. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
6. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
7. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
8. Сублимационные методы производства продуктов питания.
9. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
10. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.
11. Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий.
12. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
13. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
14. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.
15. Требования к высокотехнологичному оборудованию.
16. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.
17. Направления совершенствования автоматизированных средств управления
18. Сущность и развитие системного управления качеством.
19. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.
20. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.
21. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности.
22. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.



23. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения – от проектирования и производства, до реализации и потребления.

24. Разработка и внедрение систем менеджмента на основе стандартов ISO серии 9000, 22000:2005.

25. Разработка взаимосвязанных организационных, технических мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение, сохранение, поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях ее жизненного цикла.

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 простойЭП19.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простойЭП22.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простойЭП22.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.07 Аутентичные продукты питания"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
1	1		Мировые кулинарные шедевры
2	2		Дизайн пищевых продуктов
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
24	25		Производственная практика
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Проектирование процессов



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			производства продуктов питания
24	25		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-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.1 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов	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
питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в	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
зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;-	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных	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
технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регла ментирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее	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
выработку в производственны х условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.					
Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственны х условиях.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регла ментирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый	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
ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.					
Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Аутентичные продукты питания»

1. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины.
2. Понятие об аутентичных продуктах питания, термины и определения.
3. Виды и определения.
4. Аутентичность как неотъемлемая часть качества пищевого продукта.
5. Рынок аутентичных пищевых продуктов.
6. Понятие о пищевом статусе населения.
7. Структура питания населения Российской Федерации.



8. Пищевой статус различных групп населения.
9. Индустриализация и урбанизация как факторы, влияющие на пищевой статус населения.
10. Структура питания населения Российской Федерации.
11. Пищевой статус различных групп населения.
12. Взаимосвязь качества питания и качества жизни населения.
13. Основные принципы здорового питания.
14. Неправильное питание и его последствия.
15. Алиментарно-зависимые заболевания: понятие, классификация.
16. Нерациональное питание как фактор риска неинфекционных заболеваний.
17. Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.
18. Последствия нарушения дисбалансов питания. Болезни нерационального несбалансированного питания.
19. Мировая продовольственная система.
20. Роль продовольственной проблемы в современной мировой экономике.
21. Мировой рынок продовольствия на современном этапе.
22. Сравнительный анализ развития продовольственной системы России и ведущих стран мира.
23. Проблемы продовольственной и пищевой безопасности и их воздействие на здоровье населения.
24. Создание глобальной концепции продовольственной безопасности питания.
25. Пищевые инновации и биотехнологии.
26. Проблема безопасности продуктов питания.
27. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в пищевые продукты.
28. Окружающая среда - основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов.
29. Пищевая парадигма 21 века.
30. Становление парадигмы производственной системы в условиях постиндустриального общества.
31. Новая парадигма организации питания.

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



Критерии оценки знаний на зачете

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

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

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

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

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

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2025	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.02.01 Основы исследований в научно-технической сфере"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

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 Использует профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-3.2 Использует современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	34		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-4.1 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-4.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-5.1 Использует практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ			
4	4		Научно-исследовательская работа 2



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-5.2 Проводит эксперименты, испытания, анализ их результатов			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-6.1 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-6.2 Применяет практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере

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-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач					
Знать: основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: определять круг задач в рамках профессиональной деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов и явлений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений					
Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности.	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: навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время					
Знать: основные методы оценки разных способов решения профессиональны х задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: определять круг задач в рамках профессионально й деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта					
Знать: необходимые для осуществления профессионально й деятельности системные знания в области экономики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессионально й деятельности; - планировать собственную деятельность, исходя из имеющихся ресурсов.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических	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
процессов и явлений.					
ПКУВ-3: Способен использовать профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, использовать современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач					
ПКУВ-3.1 Использует профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения научных и практических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач;- планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессиональной сфере, моделями решения научно-исследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, использовать современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач					
ПКУВ-3.2 Использует современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения научных и практических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач;- планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессиональной сфере, моделями решения научно-исследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен использовать фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания					
ПКУВ-4.1 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания					
Знать: - фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - решать н	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
аучно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.			допускаются небольшие ошибки	умения	
Владеть: - фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания;- методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен использовать фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания					
ПКУВ-4.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания					
Знать: - фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания;- методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен использовать практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов					
ПКУВ-5.1 Использует практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ					
Знать: - методы организации научных и научно-производственных работ;- методы	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
проведения экспериментов, испытаний;- - методы анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.					
Уметь: - использовать практические навыки в организации науч но-исследователь ских и научно-про изводственных работ;- использовать практические навыки при проведении экспериментов, испытаний;- проводить анализ результатов исследований.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками в организации науч но-исследователь ских и научно-про изводственных работ;- навыками проведения экспериментов, испытаний, анализа их результатов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен использовать практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов					
ПКУВ-5.2 Проводит эксперименты, испытания, анализ их результатов					
Знать: - методы организации науч но-исследователь ских и научно-про изводственных работ;- методы проведения экспериментов, испытаний;- - методы анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать практические навыки в организации науч но-исследователь ских и научно-про изводственных работ;- использовать практические навыки при проведении экспериментов, испытаний;-	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
проводить анализ результатов исследований.					
Владеть: - навыками в организации науч но-исследователь ских и научно-про изводственных работ;- навыками проведения экспериментов, испытаний, анализа их результатов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, применять практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений					
ПКУВ-6.1 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике					
Знать: - методы анализа результатов научных исследований;- методы внедрения результатов исследований и разработок на практике.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - внедрять результаты исследований и разработок на практике;- составлять и оформлять научно- техническую документацию, научные отчеты, рефераты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами анализа результатов научных исследований;- навыками составления и оформления науч но-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, применять практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений					
ПКУВ-6.2 Применяет практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений					
Знать: - методы анализа результатов научных исследований;- методы внедрения результатов	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
исследований и разработок на практике.					
Уметь: - внедрять результаты исследований и разработок на практике;- составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами анализа результатов научных исследований;- навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

Исследование.

Этапы исследования.

Статистические наблюдения.

Объекты статистического наблюдения.

Программа статистического наблюдения.

Этапы наблюдений Виды наблюдений (сплошное и несплошное, прерывное и непрерывное).

Измерения, измерители.

Документы первичного учета.

Непосредственное и документальное наблюдение.

Признаки (факторные, результативные).

Выборочное наблюдение.

Этапы выборочного наблюдения.



Способ отбора (повторный и бесповторный).

Формы выборочного наблюдения.

Ошибки статистического наблюдения.

Виды ошибок (ошибки регистрации, ошибки репрезентативности).

Статистическая гипотеза.

Статистическая сводка.

Этапы формирования сводки.

Виды сводки

Группировки. Виды группировок (типологические, структурные, аналитические).

Группировочный признак.

Простая группировка, комбинированная группировка.

Ранжированный вариационный ряд, неранжированный вариационный ряд.

Частота признака. Мода, медиана.

Статистическая обработка вариационного ряда.

Абсолютные величины. Средние величины. Относительные величины.

Количественная изменчивость. Качественная изменчивость. Альтернативная изменчивость.

Показатели качественной изменчивости. Показатели количественной изменчивости.

Дисперсионный анализ.

Интервал, виды

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 магистрант 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 аспирант показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 07.08.2025	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.08.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.08.2025	Хатко Зурет Нурбиевна

