

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 г.

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77c5b2b02-j

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова

Н.П. Оботурова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала обучения
Форма обучения

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026 г
очная

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя
Директор
ООО «НАШЕ.ВСЁ»
Костукайло Г.С.

РАЗРАБОТАНО:

Доцентом кафедры ПТиИ
Олешкевич О.И.

Ставрополь, 2026

Предисловие

1. Фонд оценочных средств предназначен для проведения итоговой аттестации студентов и оценки уровня освоения компетенций обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Гастрономия и сервис», очная форма обучения.

2. Фонд оценочных средств для итоговой аттестации составлен на основе программы ГИА в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

3. Разработчик: к.т.н., доцент кафедры ПТиИ Олешкевич О.И.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель:

Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга. Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга..

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО "НАШЕ.ВСЁ"

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Гастрономия и сервис» и рекомендуется для проведения итоговой аттестации студентов.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Универсальные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса

Профессиональные компетенции выпускников

Код и наименование профессиональной компетенции
ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-4. Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
ПК-6. Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий

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

2.2 Описание показателей

Уровни сформированности компетенции (ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Индикатор ИД-1 _{УК-1}	Фрагментарные знания методики выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;	Знает методику выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;

ИД-2 _{УК-1}	Недостаточные умения осуществлять	в целом успешное, но не полное умение	незначительные ошибки в умении	Умеет осуществлять поиск, отбор и
	поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;
ИД-3 _{УК-1}	Фрагментарное владение навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	Недостаточное владение навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	Владеет с незначительными ошибками навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	Владеет навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.
<i>Компетенция: УК-2</i> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
ИД-1 _{УК-2}	Фрагментарные знания методики постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Знает методику постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач

ИД-2 _{УК-2}	Недостаточные	в целом	незначительны	Умеет
	умения разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	успешное, но не полное умение разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	е ошибки в умении разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
ИД-3 _{УК-2}	Фрагментарное владение навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Недостаточное владение навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленным и целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Владеет с незначительными ошибками навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Владеет навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.
<i>Компетенция: УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i>				
<i>Индикатор:</i> ИД-1 _{УК-3}	Фрагментарные знания инклюзивного подхода, эффективной коммуникации, методов командообразования и командного	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях инклюзивного подхода, эффективной коммуникации, методов командообразо	Знает инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного

	взаимодействия при совместной		вания и командного	взаимодействи я при
	работе в рамках поставленной задачи.		взаимодействи я при совместной работе в рамках поставленной задачи.	совместной работе в рамках поставленной задачи.
ИД-2 _{УК-3}	Недостаточные умения обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	в целом успешное, но не полное умение обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	незначительны е ошибки в умении обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	Умеет обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;
ИД-3 _{УК-3}	Фрагментарное владение навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Недостаточное владение навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Владеет с незначительны ми ошибками навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения	Владеет навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.
<i>Компетенция: УК-4</i> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)				
ИД-1 _{УК-4}	Фрагментарные знания стилей делового общения	Знания имеются, но они не	Незначительн ые ошибки в знаниях стилей	Знает стили делового общения на

	на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;	систематизированы;	делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;	государственным(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;
ИД-2 _{УК-4}	Недостаточные умения использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;	в целом успешное, но не полное умение использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;	незначительные ошибки в умении использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;	Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;
ИД-3 _{УК-4}	Фрагментарное владение навыками оценки эффективности применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на	Недостаточное владение навыками оценки эффективности применяемых коммуникативных технологий в профессиональном	Владеет с незначительными ошибками навыками оценки эффективности применяемых коммуникативных технологий в	Владеет навыками оценки эффективности и применяемых коммуникативных технологий в профессиональном

	государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	профессиональном взаимодействии и на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	вном взаимодействии и на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.
<i>Компетенция: УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах</i>				
ИД-1УК-5	Фрагментарные знания способов конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях способов конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Знает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;
ИД-2УК-5	Недостаточные умения демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира,	в целом успешное, но не полное умение демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой	незначительные ошибки в умении демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития	Умеет демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов историческог

	включая мировые религии, философские и этические учения;	истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;	России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;	о развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;
ИД-3УК-5	Фрагментарное владение навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Недостаточное владение навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Владеет с незначительными ошибками навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Владеет навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития
<i>Компетенция: УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</i>				
ИД-1УК-6	Фрагментарные знания методики определения профессиональных целей в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессионально	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики определения профессиональных целей в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного	Знает методику определения профессиональных целей в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного

	й деятельности;		развития в избранной сфере профессиональной деятельности;	развития в избранной сфере профессиональной деятельности ;
ИД-2 _{УК-6}	Недостаточные умения реализовывать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;	в целом успешное, но не полное умение реализовывать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;	незначительные ошибки в умении реализовывать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;	Умеет реализовывать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;
ИД-2 _{УК-6}	Фрагментарное владение навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Недостаточное владение навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Владеет с незначительными ошибками навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Владеет навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности
Компетенция: УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной				

деятельности				
ИД-1 _{УК-7}	Фрагментарные знания здоровьесберегающих технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях здоровьесберегающих технологии для обеспечения полноценной	Знает здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и
	деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности ;		социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;	профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;
ИД-2 _{УК-7}	Недостаточные умения планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;	в целом успешное, но не полное умение планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;	незначительные ошибки в умении планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;	Умеет планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности ;
ИД-3 _{УК-7}	Фрагментарное владение навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа	Недостаточное владение навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеет с незначительными ошибками навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	Владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

	жизни.	и соблюдает нормы здорового образа жизни.	ной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	и соблюдает нормы здорового образа жизни.
<i>Компетенция: УК-8</i> Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов				
ИД-1УК-8	Фрагментарные знания общей	Знания имеются, но они не	Незначительные ошибки в	Знает общую характеристи
	характеристики обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;	систематизированы;	знаниях общей характеристик и обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;	ку обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;
ИД-2УК-8	Недостаточные умения оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению;	в целом успешное, но не полное умение оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает	незначительные ошибки в умении оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности

		меры по ее предупреждению;	принимает меры по ее предупреждению;	и принимает меры по ее предупреждению;
ИД-3 _{УК-8}	Фрагментарное владение навыками основными методами защиты при угрозе и возникновении	Недостаточное владение навыками основными методами защиты при угрозе и	Владеет с незначительными ошибками навыками основными методами защиты при	Владеет навыками основными методами защиты при угрозе и возникновении
	чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
<i>Компетенция: УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</i>				
ИД-1 _{УК-9}	Фрагментарные знания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
ИД-2 _{УК-9}	Недостаточные умения применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	в целом успешное, но не полное умение применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	незначительные ошибки в умении применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и	Умеет применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных

			долгосрочных финансовых целей	финансовых целей
ИД-3 _{УК-9}	Фрагментарное владение финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Недостаточное владение финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Владеет с незначительными ошибками финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Владеет финансовым инструментом для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
<i>Компетенция: УК-10</i> Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности				
ИД-1 _{УК-10}	Фрагментарные знания действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях действующих правовых норм,	Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с
	коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;		обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики и формирования нетерпимого отношения к ней;
ИД-2 _{УК-10}	Недостаточные умения предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в	в целом успешное, но не полное умение предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную	незначительные ошибки в умении предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную

	случаях склонения к коррупционным правонарушениям;	ую деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;	профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;	льную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;
ИД-З _{УК-10}	Фрагментарное владение навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Недостаточное владение навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Владеет с незначительными ошибками навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Владеет навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
<i>Компетенция: ОПК-1</i> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса				
ИД-1 _{ОПК-1}	Фрагментарные знания основных принципов и методов проектирования с использованием	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях основных принципов и методов	Знает основные принципы и методы проектирования с
	современных средств сбора, передачи и обработки информации		проектирования с использованием современных средств сбора, передачи и обработки информации	использованием современных средств сбора, передачи и обработки информации

ИД-1 _{ОПК-1}	Недостаточные умения использовать компьютерные технологии; применять программные средства компьютерного проектирования для решения задач профессиональной деятельности, составления и оформления графической и технической документации	в целом успешное, но не полное умение использовать компьютерные технологии; применять программные средства компьютерного проектирования для решения задач профессиональной деятельности, составления и оформления графической и технической документации	незначительны е ошибки в умении использовать компьютерные технологии; применять программные средства компьютерного проектирования для решения задач профессиональной деятельности, составления и оформления графической и технической документации	Умеет использовать компьютерные технологии; применять программные средства компьютерного проектирования для решения задач профессиональной деятельности, составления и оформления графической и технической документации
ИД-2 _{ОПК-1}	Фрагментарное владение способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания	Недостаточное владение способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания	Владеет с незначительными ошибками способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания	Владеет способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания
<i>Компетенция ОПК-2</i> Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью				
ИД-1 _{ОПК-2}	Не умеет применять основные законы и методы	Удовлетворительно умеет применять основные	Хорошо умеет применять основные законы и	Отлично умеет применять основные
	исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	законы и методы исследований естественных наук для решения задач

				профессиональной деятельности
ИД-2 _{ОПК-2}	Не владеет основными законами и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Удовлетворительно владеет основными законами и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Хорошо владеет основными законами и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Отлично демонстрирует владеет основными законами и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Компетенция ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности				
ИД-1 _{ОПК-3}	Неудовлетворительно определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Удовлетворительно определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Хорошо определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	На высоком уровне определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Компетенция ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов				
ИД-1 _{ОПК-4}	Неудовлетворительно определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления	Удовлетворительно определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления	Хорошо определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления	На высоком уровне определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и
	технологическим и процессами для обеспечения получения продуктов питания	технологически процессами для обеспечения получения продуктов питания	технологическими процессами для обеспечения получения	управления технологическими процессами для обеспечения

	высокого качества	высокого качества	продуктов питания высокого качества	получения продуктов питания высокого качества
ИД-2 _{ОПК-4}	Неудовлетворительно применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	Удовлетворительно применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	Хорошо применяет основные методы и технические средства автоматизации и технологических процессов производства продукции питания	На высоком уровне применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания
<i>Компетенция ОПК-5</i> Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности				
ИД-1 _{ОПК-5}	Не умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Удовлетворительно умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Хорошо умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Отлично умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания
ИД-2 _{ОПК-5}	Не умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и	Удовлетворительно умеет контролировать производство продукции питания с использованием	Хорошо знает и умеет контролировать производство продукции питания с	Отлично знает и умеет контролировать производство продукции питания с
	технических документов, норм действующего	нормативных и технических документов, норм	использованием нормативных и	использованием нормативных и технических

	законодательства и требований стандартов	действующего законодательства и требований стандартов	технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	документов, норм действующего законодательства и требований стандартов
Компетенция ОПК-6 Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса				
ИД-1 _{ОПК-6}	Не умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Удовлетворительно умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Хорошо умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Отлично умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания
ИД-2 _{ОПК-6}	Не умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Удовлетворительно умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Хорошо знает и умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Отлично знает и умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов
Компетенция: ПК-1				
ИД-1 _{ПК-1}	Фрагментарные знания методов стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методов стратегического и тактического анализа потребностей	Знает методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и

	трудовых ресурсах, специализированн ые компьютерные программы для ведения учета		предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализиров анные компьютерные программы для ведения учета	х и трудовых ресурсах, специализир ованные компьютерн ые программы для ведения учета
ИД-2ПК-1	Недостаточные умения организовывать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	в целом успешное, но не полное умение организовывать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	незначительны е ошибки в умении организовыват ь, планировать, контролироват ь и мотивировать деятельность подчиненных	Умеет организовыв ать, планировать, контролиров ать и мотивироват ь деятельность подчиненных
ИД-3ПК-1	Фрагментарное владение навыками использования современных форм развития руководящего состава и	Недостаточное владение навыками использования современных форм развития руководящего состава и	Владеет с незначительны ми ошибками навыками использования современных форм развития руководящего	Владеет навыками использован ия современных форм развития руководящег
	ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	о состава и ключевых сотрудников департамент ов (служб, отделов) предприятия питания
<i>Компетенция: ПК-2</i>				
ИД-1ПК-2	Фрагментарные знания методов эффективного взаимодействия с потребителями	Знания имеются, но они не систематизирова ны;	Незначительн ые ошибки в знаниях методов эффективного взаимодействи я с потребителями	Знает методы эффективног о взаимодейств ия с потребителя ми
	Недостаточные умения вести деловые переговоры, проводить совещания, формировать системы бизнес-	в целом успешное, но не полное умение вести деловые переговоры, проводить совещания, формировать	незначительны е ошибки в умении вести деловые переговоры, проводить совещания, формировать	Умеет вести деловые переговоры, проводить совещания, формировать системы бизнес-

	процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
ИД-2ПК-2	Фрагментарное владение навыками применения английского языка или других иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Недостаточное владение навыками применения английского языка или других иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Владеет с незначительными ошибками навыками применения английского языка или других иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Владеет навыками применения английского языка или других иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
<i>Компетенция: ПК-3</i>				
ИД-1ПК-3	Фрагментарные	Знания	Незначительн	Знает
	знания законодательства РФ, в том числе трудовое	имеются, но они не систематизированы;	ые ошибки в знаниях законодательства РФ, в том числе трудовое	законодательство РФ, в том числе трудовое
	Недостаточные умения использовать законодательство РФ для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	в целом успешное, но не полное умение использовать законодательство РФ для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	незначительные ошибки в умении использовать законодательство РФ для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Умеет использовать законодательство РФ для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Фрагментарное владение навыками осуществления контроля и оценки эффективности деятельности	Недостаточное владение навыками осуществления контроля и оценки эффективности	Владеет с незначительными ошибками навыками осуществления контроля и оценки	Владеет навыками осуществления контроля и оценки эффективности

	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
<i>Компетенция: ПК-4</i>				
ИД-1ПК-4	Фрагментарные знания свойств, функции, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях свойств, функции, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления	Знает свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления
	обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.		их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.
ИД-2ПК-4	Недостаточные умения выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	в целом успешное, но не полное умение выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	незначительные ошибки в умении выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Умеет выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

ИД-3ПК-4	Фрагментарное владение навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Недостаточное владение навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет с незначительными ошибками навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
<i>Компетенция: ПК-5</i>				
ИД-1ПК-5	Фрагментарные знания методики контроля качества, безопасности	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики	Знает методику контроля качества,
	сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований		контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

ИД-2ГК-5	Недостаточные умения организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	в целом успешное, но не полное умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	незначительные ошибки в умении организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-3ГК-5	Фрагментарное владение навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации	Недостаточное владение навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации	Владеет с незначительными ошибками навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов	Владеет навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования

	оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	я, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
<i>Компетенция: ПК-6</i>				
ИД-1 _{ПК-6}	Фрагментарные знания методики и порядка проектных расчетов для предприятий общественного питания	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики и порядка проектных расчетов для предприятий общественного питания	Знает методику и порядок проектных расчетов для предприятий общественного питания
	Недостаточные умения выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	в целом успешное, но не полное умение выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	незначительные ошибки в умении выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Умеет выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники
ИД-2 _{ПК-6}	Фрагментарное владение навыками	Недостаточное владение навыками	Владеет с незначительными ошибками	Владеет навыками применения

	применения способов и средств получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технич- экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	применения способов и средств получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технич- экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательны х помещений предприятия питания	навыками применения способов и средств получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технич- экономических расчетов, проектировани я основных и вспомогательн ых помещений предприятия питания	способов и средств получения, хранения, переработки информации для подбора оборудовани я, технико- экономическ их расчетов, проектирова ния основных и вспомогатель ных помещений предприятия питания
--	---	---	--	---

2.2 Критерии оценивания компетенций на итоговом экзамене

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если продемонстрированы:

- знания отличающиеся глубиной и содержательностью, даны логично построенные, полные, исчерпывающие ответы, как на основные вопросы билета, так и на дополнительные, заданные членами ИЭК;
- студент при ответах на вопросы демонстрирует способность к анализу положений существующих научных теорий, оперирует научными понятиями;
- при ответе на вопросы используются дополнительные материалы;
- ответ иллюстрируется примерами из практики, подтверждающими теоретические положения;
- студент демонстрирует умение вести научную дискуссию, что свидетельствует о повышенном уровне усвоения компетенций.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- знания имеют достаточный содержательный уровень;
- раскрыто содержание билета, однако имеются определенные затруднения в ответе на уточняющие вопросы;
- в ответе имеют место несущественные фактические неточности;
- недостаточно раскрыто содержание по одному из вопросов билета;
- уверенное владение умениями и навыками реализуются для типовых ситуаций уверенно, что свидетельствует о базовом уровне усвоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- знания имеют фрагментарный характер, имеются определенные неточности и погрешности в формулировках, возникают затруднения при ответе на уточняющие вопросы;
- при ответе на вопросы билета студент не может обосновать закономерности, принципы, объяснить суть явления; допущены фактические ошибки;
- студент продемонстрировал слабое неумение формулировать выводы и обобщения, приводить примеры практического использования научных знаний;

- умения и навыки реализуются для типовых ситуаций с ошибками, что свидетельствует о частичном усвоении базового уровня усвоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыто содержание вопросов билета, обнаружено незнание или непонимание сущности вопросов;
- допущены существенные фактические ошибки при ответах на вопросы;
- студент обнаруживает неумение оперировать научной терминологией, незнание положений существующих научных теорий, научных школ;
- в ответе не приводятся примеры практического использования научных знаний;
- на большую часть дополнительных вопросов членов ИЭК студент затрудняется дать ответ или дает неверные ответы;
- умения и навыки отсутствуют, что свидетельствует о недостаточном уровне усвоения компетенций .

2.3 Критерии оценивания компетенций на защите выпускной квалификационной работы

2.3.1 Для дипломных работ

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

1. Тема актуальна; в работе продемонстрировано знание теоретических основ базовых дисциплин и глубокое понимание вопросов, связанных с заявленной темой; правильно определены объект и предмет исследования; демонстрируется умение выявлять основные дискуссионные положения по теме и обосновывать свою точку зрения; содержание работы показывает, что поставленные цели достигнуты, конкретные задачи решены; в работе получены значимые результаты и сделаны убедительные выводы; отсутствуют элементы плагиата.

2. Экспериментальная часть выполнена с использованием современных и методов исследования; полученный в достаточном объеме фактический материал позволил сделать аргументированные выводы по заявленной теме; в работе отсутствуют фактические ошибки.

3. Структура работы отражает логику исследования; в работе ставятся цели и перечисляются конкретные задачи исследования, обсуждаются различные точки зрения и подходы к решению поставленной проблемы, делаются аргументированные выводы по всем главам работы; в заключении обобщается весь ход исследования, излагаются основные результаты проведенного анализа и приводится материал, свидетельствующий о практической значимости исследования.

4. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям, список использованных источников составлен в соответствии с ГОСТ 7.05-2008 и насчитывает число источников, достаточное для раскрытия темы исследования; имеется литература на иностранных языках; работа не содержит орфографических ошибок, опечаток и других технических погрешностей; язык и стиль изложения соответствует нормам русского языка; демонстрируется умение пользоваться научным стилем речи.

5. На защите студент демонстрирует: свободное владение материалом исследования; понимание проблем, связанных с темой исследования; высокий уровень коммуникативной компетентности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту:

1. Тема в полной мере раскрывает содержание работы, которое соответствует требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «отлично».

2. Экспериментальная часть выполнена с незначительными отступлениями от требований, предъявляемых к работе с оценкой «отлично».

3. Структура работы в основном соответствует предъявляемым требованиям; выводы и заключение работы достаточно полно отражают результаты исследования; приводится материал, свидетельствующий о практической значимости исследования.

4. Оформление работы в основном соответствует изложенным требованиям; работа содержит ряд ошибок или опечаток, есть другие технические погрешности.

5. На защите студент демонстрирует: владение материалом исследования; понимание проблем, связанных с темой исследования; достаточный уровень коммуникативной компетентности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если

1. Содержание работы не соответствует одному или нескольким требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «хорошо»; студент на защите не проявил достаточного знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования.

2. Анализ экспериментального материала проведен поверхностно, без использования обоснованного и адекватного метода интерпретации фактов; исследуемый материал недостаточно полно представлен в работе, что не позволяет сделать мотивированные выводы по заявленной теме; в работе допущен ряд фактических ошибок.

3. Работа построена со значительными отступлениями от требований к изложению хода исследования; отсутствуют выводы по главам, заключение не отражает теоретической значимости результатов исследования; список использованной литературы содержит недостаточное число источников.

4. Оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям; в работе много ошибок, опечаток, технических недостатков; список использованных источников оформлен с нарушением требований ГОСТ 7.05-2008; язык не соответствует нормам русского научного стиля речи.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

1. Содержание работы не соответствует требованиям, предъявляемым к работам с оценкой «удовлетворительно»; в работе установлены части, написанные иным лицом; работа выполнена не самостоятельно, студент на защите не может обосновать результаты представленного исследования.

2. Анализ экспериментальных данных носит фрагментарный, произвольный и неполный характер; в работе много фактических ошибок; исследуемый материал недостаточен для раскрытия заявленной темы.

3. Структура работы нарушает требования к изложению хода исследования; выводы отсутствуют или не отражают результаты, обсуждаемые в соответствующих главах работы; список использованных источников не соответствует проблематике, связанной с темой исследования.

4. Оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям; в работе много ошибок, опечаток, технических недостатков; список использованных источников оформлен с нарушением требований ГОСТ 7.05-2008; язык не соответствует нормам русского научного стиля речи.

2.3.2 Для дипломных проектов

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

1. Тема актуальна и соответствует профилю подготовки бакалавра. В работе продемонстрировано знание теоретических основ базовых дисциплин, глубокое понимание решаемой проблемы, основанное на анализе реального положения деятельности предприятий общественного питания, владение принципами разработки бизнес-плана производства и основами маркетинга. Работа имеет творческий характер и отличается определенной новизной. Автором показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах в области деятельности общественного питания.

2. В технологической части работы решена задача разработки или оптимизации

ассортимента; предусмотрены прогрессивные (в т. ч. модернизированные автором) технологические схемы или потоки; разработаны производственные программы цехов, подобрано современное оборудование, определены оптимальные площади всех помещений; разработаны мероприятия, направленные на рациональное использование сырьевых ресурсов, интенсификацию технологических процессов, внедрение системы управления качеством и повышение уровня безопасности выпускаемой продукции. Технологические предложения органично связаны с принятыми проектировочными решениями, подбором и расстановкой современного оборудования.

3. Содержание работы соответствует утвержденной структуре и включает все разделы, предусмотренные заданием, в том числе технико-экономическое обоснование, оценку безопасности и экологичности принятых решений. В работе приводится материал, свидетельствующий о ее практической значимости.

4. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям, список использованных источников составлен в соответствии с ГОСТ 7.05-2008; работа не содержит орфографических ошибок, опечаток и других технических погрешностей. Графическая часть выполнена в соответствии с требованиями ЕСКД, строительных норм и правил с использованием систем автоматизированного проектирования.

5. На защите студент демонстрирует: всесторонние и глубокие знания профильных дисциплин, умение подбирать требуемое технологическое оборудование в зависимости от типа предприятия и его мощности, свободное владение материалом; понимание проблем, связанных с темой выпускной работы; высокий уровень коммуникативной компетентности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если:

1. Тема соответствует профилю подготовки бакалавра и отвечает требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «хорошо».

2. Технологическая часть работы выполнена с незначительными отступлениями от требований, предъявляемых к работе с оценкой «отлично».

3. Содержание работы соответствует утвержденной структуре и включает все разделы, предусмотренные заданием, в том числе бизнес-план, оценку безопасности и экологичности принятых решений. В работе приводится материал, свидетельствующий о ее практической значимости.

4. Оформление текстовой и графической части работы в основном соответствует предъявляемым требованиям, но содержит ряд ошибок или опечаток, есть другие технические погрешности.

5. На защите студент демонстрирует свободное владение материалом; стабильный характер знаний и умений и способность к их самостоятельному применению в практической деятельности; высокий уровень коммуникативной компетентности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если:

1. Тема соответствует профилю подготовки бакалавра, но имеет место определенное несоответствие содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме. Работа не отличается новизной. Автором не учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах, касающихся проектирования предприятий общественного питания и их деятельности.

2. В технологической части не нашли в должной мере решения вопросов ресурсосбережения, внедрения элементов системы управления качеством выпускаемой продукции. Имеют место отдельные несоответствия принятых в технологической части предложений с проектировочными решениями. В недостаточном объеме использована научно-техническая литература и нормативная документация.

3. Содержание работы соответствует утвержденной структуре, но в ней отсутствует материал, свидетельствующий о ее практической значимости, или же он приводится, но носит формальный характер.

4. Оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям;

в работе много ошибок, опечаток, технических недостатков; список использованных источников оформлен с нарушением требований ГОСТ 7.05-2008; в графической части имеют место отступления от требований, предъявляемых ЕСКД.

5. На защите студент демонстрирует знания в объеме, необходимом для предстоящей практической деятельности; допускает неточности при ответе на поставленные вопросы, но обладает необходимыми знаниями и умениями для их устранения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

1. Тема выпускной квалификационной работы не соответствует профилю подготовки бакалавра. Содержание работы не соответствует заявленной теме. Работа или ее отдельные разделы выполнены несамостоятельно. Список использованных источников составлен формально и включает литературу, не имеющую отношения к выпускной работе.

2. В технологической части не нашли отражения современные достижения научно-технической прогресса в ресторанном и пекарском деле; имеют место грубые ошибки в расчетах. Проектировочные решения не соответствуют принятым технологическим схемам, расчетам площадей, подбору оборудования и нарушают требования к организации технологического процесса.

3. Содержание работы не соответствует утвержденной структуре, в ней отсутствует материал, свидетельствующий о ее практической значимости.

4. Оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям; в работе много ошибок, опечаток, технических недостатков; список использованных источников оформлен с нарушением требований ГОСТ 7.05-2008; графическая часть выполнена с нарушением требований, предъявляемых ЕСКД.

5. На защите студента выявлены: существенные пробелы в знании теоретических основ базовых дисциплин; принципиальные ошибки в работе и ответах на вопросы; неспособность использования теоретических знаний для решения практических задач, что не позволяет приступить к профессиональной деятельности без дополнительной подготовки и повторной защиты выпускной квалификационной работы.

2.4 Описание шкалы оценивания

Государственный экзамен оценивается по 5-балльной системе.

Выпускная квалификационная работа оценивается по 5-ти системе.

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

3.1 Вопросы к итоговому экзамену

Курсивом выделены вопросы повышенного уровня.

1. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания. Сборники рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания. *Технико-технологические карты.*

2. Белки животного и растительного происхождения, их характеристика, изменения при кулинарной обработке продуктов. Гидратация и дегидратация белков. Денатурация, деструкция. *Влияние изменения белков на качество кулинарной продукции.*

3. Жиры животного и растительного происхождения, их характеристика, изменения при тепловой кулинарной обработке. *Влияние жарки на пищевую ценность жира.*

4. Углеводы пищевых продуктов, их характеристика. Изменение сахаров и крахмала. Гидролиз дисахаридов. Глубокий распад сахаров при брожении дрожжевого

теста. *Старение оклейстеризованного крахмала и влияние этого явления на качество кулинарных изделий и блюд.*

5. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов. Изменение цвета картофеля, овощей, плодов в результате кулинарной обработки *Приемы, применяемые в общественном питании для сохранения цвета продуктов растительного происхождения.*

6. Классификация и характеристика способов тепловой обработки. Значение тепловой обработки, ее положительные действия и недостатки. *Комбинированные способы тепловой обработки.*

7. Классификация супов и их характеристика. Значение супов в питании. *Особенности технологии приготовления супов для диетического питания.*

8. Организация производства и технология прозрачных супов. *Ассортимент и технология гарниров.*

9. Организация производства, технология приготовления и ассортимент жидких солянок и рассольников. Отличительные особенности приготовления рассольника с почками на говяжьем бульоне.

10. Организация производства, технология приготовления и ассортимент заправочных супов. *Почему кислые продукты закладываются в овощные супы в конце варки?*

11. Организация производства, технология приготовления и ассортимент супов-пюре. *Как обеспечивается однородная стабильная консистенция пюреобразных супов?*

12. Ассортимент и технология производства холодных супов. *Требования к органолептическим показателям.*

13. Классификация соусов, их пищевая ценность, характеристика и правила использования. *Национальные соусы.*

14. Технология производства основного белого соуса и его производных. *Ассортимент яично-масляных и сметанных соусов.*

15. Технология производства холодных соусов, заправок на растительном масле. Характеристика масляных смесей.

16. Классификация и характеристика блюд из овощей, их пищевая ценность. Технология приготовления. *Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.*

17. Производство горячих закусок, блюд и гарниров из картофеля и овощей. *Требования к качеству.*

18. Организация технологического процесса производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. *Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.*

19. Способы тепловой кулинарной обработки мясных полуфабрикатов. Технология приготовления и ассортимент блюд из запеченного и жареного мяса. *Способы и приемы размягчения жесткого мяса и улучшение качества жареных мясных изделий.*

20. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, используемые в диетическом питании, *особенности технологии производства и подачи.*

21. Технология производства порционных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи. *Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса птицы и пернатой дичи.*

22. Механическая обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов. *Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы и нерыбных продуктов.*

23. Закуски, блюда и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных морепродуктов. *Требования к качеству готовых блюд.*
24. Ассортимент блюд из яиц. Технология их производства. *Условия и сроки хранения, требования к качеству готовых блюд.*
25. Ассортимент блюд из творога. Технология производства. *Требования к качеству готовых блюд.*
26. Ассортимент салатов и винегретов с мясом, птицей, рыбой и нерыбными продуктами морского промысла, технология их производства. *Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации салатов.*
27. Ассортимент и технология холодных блюд и закусок из рыбы, рыбопродуктов и нерыбных продуктов морского промысла. *Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд.*
28. Ассортимент и технология холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. *Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд.*
29. Замороженные и холодные желированные сладкие блюда, ассортимент, технология приготовления. *Требования к качеству желированных сладких блюд.*
30. Горячие сладкие блюда, ассортимент, технология приготовления, *Требования к качеству горячих сладких блюд.*
31. Технология горячих и прохладительных напитков. *Чем различается технология приготовления напитков из ягод (морсов) и бахчевых культур?*
32. Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях. *Методы щажения используемые в диетотерапии при приготовлении блюд.*
33. Разработка концепции предприятий общественного питания. *Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.*
34. Организация деятельности мясного цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.*
35. Организация деятельности овощного цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов из изготовления полуфабрикатов из картофеля и овощей.*
36. Состав и характеристика торговых помещений предприятий общественного питания. *Оборудование залов.*
37. *Принципы составления меню. Виды меню.*
38. Организация материально-технического снабжения. *Роль и место материально-технической базы предприятий общественного питания.*
39. Организация складского и тарного хозяйства. *Работа в складских помещениях. Отпуск продукции.*
40. Требования к устройству и содержанию помещений. *Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к приему и хранению сырья. Требования к перевозке особо скоропортящихся и замороженных продуктов.*
41. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. *Перечень блюд, запрещенных к реализации на следующий после приготовления день. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом.*
42. Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья. *Сохранение здоровья персонала предприятия и потребителей при авариях и катастрофах.*
43. Основные требования к расположению производственных помещений на предприятии общественного питания. *Схемы взаимосвязи производственных помещений.*
44. Принципы сохранения пищевых продуктов. Влияние низких температур на рост и размножение микроорганизмов. Микробостатические средства, дополняющие действие низких температур. Механизм вымерзания влаги. *Влияние скорости теплоотвода на формирование кристаллов и перераспределение влаги в продуктах.*

45. Предварительное охлаждение, доохлаждение, замораживание и хранение в замороженном состоянии плодов, овощей и ягод: способы, организация технологического процесса, режимы, продолжительность процесса. Основные изменения, протекающие в плодах, овощах и ягодах. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

46. Способы и организация технологического процесса охлаждения и хранения мяса в охлажденном состоянии; режимы и продолжительность процесса. Основные изменения, протекающие в мясе при охлаждении и хранении в охлажденном состоянии. Способы удлинения сроков хранения охлажденного мяса. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

47. Охлаждение и хранение в охлажденном состоянии тушек птиц, яиц, рыбы: способы и организация технологического процесса; основные изменения, протекающие в продуктах при охлаждении и хранении в охлажденном состоянии. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

48. Способы и организация технологического процесса замораживания и хранения замороженного мяса. Основные изменения, протекающие в мясе при замораживании и хранении мяса. Мероприятия, направленные на снижение усушки при низкотемпературной обработке мяса. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

49. Способы и организация технологического процесса замораживания и хранения в замороженном состоянии тушек птиц и рыбы. Основные изменения, протекающие в продуктах при замораживании и хранении в замороженном состоянии. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

50. Способы и организация технологического процесса замораживания и хранения в замороженном состоянии полуфабрикатов и вторых быстрозамороженных блюд. Основные изменения, протекающие в продуктах при замораживании и хранении в замороженном состоянии. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

51. Размораживание мяса. Характеристика методов размораживания; методы поверхностного нагрева; классификация методов размораживания, преимущества и недостатки данных методов. *Степень обратимости свойств продуктов при размораживании и ее зависимость от исходного состояния.*

52. Медико-биологические требования, предъявляемые к продуктам питания. Безопасность пищевых продуктов. Основные направления государственной политики в области обеспечения безопасности сырья и пищевых продуктов. *Доктрина продовольственной безопасности.*

53. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». *Документы, составляющие нормативно-законодательную основу безопасности пищевой продукции в России.*

54. Классификация вредных и посторонних веществ пищи. Ксенобиотики. Классификация ксенобиотиков. Возможные причины загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. *Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками.* Базисные регламенты, применяемые для оценки безопасности пищевой продукции. Основные характеристики токсичности веществ. *Классификация веществ по признаку острой токсичности.*

55. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021/2011. *Цели и задачи ТР ТС 021/2011.*

56. Пищевые отравления и пищевые токсикоинфекции. Опасности зооантропонозных инфекций. Стафилококковое отравление и ботулизм и меры их профилактики.

57. Афлатоксины в сырье и продуктах животного и растительного происхождения. *Патулин, зеаролон и трихотеценовыемикотоксины в продовольственном сырье и продуктах питания.*

58. Тяжелые металлы, регламентируемые ТР ТС 021/2011 в продуктах животного и растительного происхождения (Ртуть, мышьяк, кадмий, свинец), *механизм токсического действия на организм человека, ПДК.* Технология переработки пищевого сырья с повышенным содержанием тяжёлых металлов.

59. Радиоактивное загрязнение. Естественные и искусственные радионуклиды. Радиоактивные изотопы йода, цезия и стронция в пищевой продукции. *ПДК цезия и стронция.* Технологические способы снижения уровня радионуклидов в сырье и пищевых продуктах.

60. Пестициды, циркуляция в природе, связанные с этим последствия и проблемы. Классификация пестицидов по токсичности, стойкости и *кумулятивным свойствам.* Токсико-гигиеническая характеристика и *гигиеническое нормирование пестицидов* в продовольственном сырье и пищевых продуктах в соответствии с ТР ТС 021/2011. Технологические приемы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.

61. Оценить опасности избытка или недостатка белков, липидов и усвояемых и неусвояемых углеводов в питании для человеческого организма. *Физиологическое значение незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот усвояемых и неусвояемых углеводов.*

62. Генетически модифицированные продукты питания. Порядок экспертизы и *маркировки пищевой продукции из генетически модифицированных источников в РФ.*

63. Основное холодильное оборудование предприятий общественного питания. *Классификация холодильного оборудования.*

64. Технологические требования к качеству сырья, используемого в производстве мучных кулинарных и кондитерских изделий: характеристика сырья, подготовка к производственному процессу. Влияние отдельных компонентов на качество готовой продукции.

65. Классификация изделий из теста. Способы разрыхления теста. Значение для качества готовых изделий.

66. Технология опарного и безопарного способа производства дрожжевого теста. Физико-химические процессы, влияющие на качество теста.

67. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, показатели качества. Санитарные требования к производству начинок для мучных кулинарных изделий.

68. Технология бисквитных, песочных, слоеных полуфабрикатов: физико-химические процессы и технологические факторы, влияющие на структуру готовых изделий. Условия хранения и сроки реализации. Способы повышения пищевой ценности изделий данного вида.

69. Ассортимент и технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Физико-химические процессы и технологические факторы, влияющие на их качество. Санитарные требования к производству, условия хранения, сроки реализации.

70. Охлажденная и замороженная готовые блюда и кулинарные изделия в общественном питании. Технологическая схема производства. Технологическое обеспечение сохранности, санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе реализации.

71. Химический состав, пищевая ценность и значение хлеба и хлебобулочных изделий. Хранение хлеба, процесс черствения. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, органолептические свойства, требования к качеству.

72. Технология приготовления муссового полуфабриката. Характеристика муссового полуфабриката, ассортимент изделий. Органолептическая оценка, виды и причины брака.

73. Виды, сорта муки, их характеристика и условия хранения. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.

74. Какое количество сырья необходимо взять для приготовления 60 порций

крабов заливных (по 2-ой колонке Сборника рецептур)? *Охарактеризуйте способы подачи.*

75. Необходимо отпустить 150 порций колбасы с выходом 1 порции 40 г. Какое количество колбасы необходимо получить, чтобы обеспечить заказ? *Рассчитайте количество необходимой колбасы по всем 3 колонкам сборника рецептур.*

76. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов.

77. В ресторане «Парадиз» решено при приготовлении мусса лимонного заменить сахар медом. Рассчитайте количество меда на 100 порций блюда (II колонка).

78. Для выпечки хлеба необходимо 10 кг дрожжей прессованных. На предприятие завезены дрожжи сухие. Определить, какое количество сухих дрожжей необходимо.

79. Определить закладку сырья для приготовления 10 порций блюда "Яйца с ветчиной на гренках", если оно будет подаваться с томатным соусом. *Охарактеризуйте способы подачи*

80. Определить набор сырья для приготовления 100 порций блюда "Чахохбили" (по 2-ой колонке Сборника рецептур), если на производстве имеются цыплята, потрошенные I категории. *Охарактеризуйте способы подачи*

81. На производство поступило 27 кг творога. Какое количество запеканки из творога можно приготовить (по 2-ой колонке Сборника рецептур)? *Какое количество сырья необходимо взять для ее приготовления?*

82. Определите закладку сырья для приготовления 30 порций яблок в сиропе (по 1-ой колонке Сборника рецептур). *Охарактеризуйте способы подачи.*

83. Определите набор сырья для приготовления 160 порций сельди рубленой, если выход 1 порции 100 г. *Охарактеризуйте способы подачи.*

84. Какое количество сырья необходимо для приготовления 100 порций самбука яблочного, если выход порции 150г? *Охарактеризуйте способы подачи.*
85. Определить набор сырья для приготовления 150 порций блюда "Цыпленок табака" (по 2- ой колонке Сборника рецептов). *Охарактеризуйте способы подачи.*
86. Сколько требуется сырья для приготовления 200 порций оладий? *Указать их выход с вареньем. Охарактеризуйте способы подачи.*
87. Определить набор сырья для приготовления 120 порций блюда "Суфле из моркови", если на производстве используется 2-я колонка Сборника рецептов. *Охарактеризуйте способы подачи*
88. Для приготовления яблок, запеченных в тесте, закупили 40 кг яблок. Какое количество яблок с удаленным семенным гнездом получится? *Охарактеризуйте способы подачи.*
89. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Суп молочный с овощами». *Охарактеризуйте способы подачи.*
90. Для приготовления плова необходимо 4 кг очищенной моркови. Какое количество моркови нужно получить со склада в феврале? *Охарактеризуйте способы подачи.*
91. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Картофель, запеченный с яйцом и помидорами». *Охарактеризуйте способы подачи.*
92. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Щи из свежей капусты и картофеля». *Охарактеризуйте способы подачи.*
93. Для приготовления салата необходимо 400 г креветок. На складе имеются консервы, масса нетто которых по 300, 250 и 200 г. Рассчитать, сколько и каких консервов необходимо получить. *Охарактеризуйте способы подачи.*
94. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами». *Охарактеризуйте способы подачи.*
95. Составить калькуляционную карту на блюдо "Картофель отварной с грибами", если блюдо готовится в январе. *Охарактеризуйте способы подачи.*
96. На предприятие поступил амур неразделанный в количестве 60 кг. Рассчитать, какое количество жареной рыбы, непластованной кусками, можно приготовить? *Решить эту же задачу, если нужно приготовить рыбу с кожей без костей припущенную.*
97. На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 28 порций по 75 г. Какое количество утки потрошенной необходимо для этого обработать? *Для чего можно использовать тушки, которые при этом останутся?*
98. Вы работаете заведующим производством столовой при производственном предприятии. Составьте линейный график выхода на работу для поваров мясо-рыбного цеха в количестве 3 человек. Режим работы столовой с 8 до 19 часов с одним выходным днем. *Обоснуйте выбор графика.*
99. 40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и стерли с солью для салата. Какое количество капусты должно при этом получиться? *Охарактеризуйте способы подачи.*
100. Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе. Составьте двухбригадный график выхода на работу для поваров горячего цеха в количестве 4 человек. Режим работы кафе с 11 до 22 часов без выходных дней. *Обоснуйте выбор графика.*
101. Предприятие получает 150 кг/сут крупнокусковых полуфабрикатов из тощей говядины. Температура поступления +6 °С, температура хранения 0°С. Тара металлическая. Определите тепловыделения при хранении.
102. Предприятие ежедневно производит 520 кг замороженных готовых кулинарных изделий и имеет холодильную камеру для хранения 7- дневного запаса. Определите грузовую и строительную площади камеры хранения.

103. Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество потребителей в обед составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Рассчитайте количество блюд, которые должны быть приготовлены в столовой по группам.

104. Вы работаете заведующим производством ресторана. Составьте комбинированный график выхода на работу для поваров холодного цеха в количестве 6 человек. Режим работы ресторана с 11 до 24 часов без выходных дней. *Обоснуйте выбор графика.*

105. Определите общее количество блюд, реализуемых по плану-меню в кафе с количеством потребителей в день – 80 человек. *Рассчитайте количество блюд по группам.*

106. Получены следующие результаты санитарно-гигиенической оценки тушек цыплят-бройлеров охлажденных:

Токсичные элементы, мг/кг: свинец – 0,5; мышьяк – 0,02; кадмий – 0,01; ртуть – 0,01;

Антибиотики, ед/г: левомецитиновая группа – 0,003; тетрациклиновая группа – 0,005; гризин – 0,2; бацитрацин – 0,01;

Пестициды, мг/кг: гексахлорциклогексан – 0,05; ДДТ и его метаболиты – 0,1;

Радионуклиды, Бк/кг: цезий-137 – 160;

Диоксины, мг/кг: – 0,000001

Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10^4 ; патогенные, в том числе сальмонеллы, и *L.monocytogenes* в 25 г – отсутствуют. Определить соответствие охлажденных тушек цыплят-бройлеров требованиям ТР ТС 021/2011, решить вопрос о пригодности их использования на пищевые цели.

107. Получены следующие результаты санитарно-гигиенической оценки говядины первой категории охлажденной:

Токсичные элементы, мг/кг: свинец – 0,5; мышьяк – 0,1; кадмий – 0,1; ртуть – 0,01;

Антибиотики, ед/г: левомецитиновая группа – 0,003; тетрациклиновая группа – 0,005;

гризин – 0,3; бацитрацин – 0,01;

Пестициды, мг/кг: гексахлорциклогексан – 0,06; ДДТ и его метаболиты – 0,1;

Радионуклиды, Бк/кг: цезий-137 – 110;

Диоксины, мг/кг: – 0,000005;

Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10^3 ; БГКП в 0,1 г продукта – отсутствуют; патогенные, в том числе сальмонеллы и *L.monocytogenes* в 25 г – отсутствуют

Определить соответствие говядины охлажденной требованиям ТР ТС 021/2011, решить вопрос о пригодности ее использования на пищевые цели.

108. Получены следующие результаты санитарно-гигиенической оценки картофеля:

Токсичные элементы, мг/кг: свинец – 0,4; мышьяк – 0,1; кадмий – 0,01; ртуть – 0,025;

Нитраты – 250 мг/кг.

Пестициды, мг/кг: гексахлорциклогексан – 0,06; ДДТ и его метаболиты – 0,1;

Определить соответствие картофеля требованиям ТР ТС 021/2011, решить вопрос о пригодности его использования на пищевые цели.

3.2 Оценочные средства для итоговой аттестации (выпускной квалификационной работы)

3.2.1 Тематика выпускных квалификационных работ:

№ п/п	Тематика выпускных квалификационных работ
1	Проект ресторана на 100 мест
2	Проект ресторана на 140 посадочных мест
3	Проект кафе на 100 мест
4	Проект кафе-бара на 60 посадочных мест
5	Проект общедоступной столовой на 62 места
6	Проект булочной на 60 мест
7	Проект общедоступной столовой на 80 мест
8	Проект кофейни на 52 места
9	Проект салат-бара на 250 мест
10	Проект диетической столовой на 84 места
11	Проект детского кафе на 145 мест
12	Проект пивного бара на 92 места
13	Проект кафе на 143 места
14	Проект ресторана кавказской кухни на 78 мест
15	Проект закусочной на 50 мест
16	Проект кафе на 140 мест
17	Проект кофейни на 76 мест
18	Проект кафе японской кухни на 110 мест
19	Проект ресторана на 130 мест
20	Проект столовой на 65 мест
21	Проект вегетарианского кафе на 50 мест
22	Проект ресторана на 56 мест
23	Проект кафе с кавказской кухней на 80 мест
24	Проект столовой на 110 мест
25	Проект кафе на 75 мест с магазином кулинарии
26	Проект кафе-караоке на 100 мест
27	Проект кафе молодежного на 80 мест
28	Проект ресторана на 80 мест
29	Проект ресторана-ночного клуба на 100 мест
30	Проект общедоступной столовой на 62 места
31	Проект общедоступной столовой на 70 мест
32	Проект кафе на 98 мест
33	Проект диетической столовой на 108 мест
34	Проект ресторана на 76 мест .
35	Проект кафе молодежного на 48 мест .
36	Проект кафе-мороженого на 75 мест .
37	Проект пиццерии на 40 мест .
38	Проект диетического ресторана на 50 мест .
39	Проект кафе-мороженого на 40 мест с кондитерским цехом на 2000 изделий .
40	Проект ресторана восточной кухни на 120 мест

3.2.2 Структура работы утверждена на заседании кафедры пищевых технологий и инжиниринга

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

4.1 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы на государственном экзамене.

Процедура проведения **экзамена** осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в СКФУ, утвержденного Ученым советом СКФУ от 07.12.2017 г. протокол №4) и Регламента порядка итоговой аттестации выпускников ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», завершающих освоение образовательных программ, не имеющих государственной аккредитации, утвержденного Учебно-методическим советом СКФУ от 01.03.2017 г., №4.

В экзаменационный билет включаются:

1. Комплексный теоретический вопрос на оценку знания.
2. Комплексный вопрос на оценку умений и навыков
3. Комплексный вопрос на решение практических задач (Комплексный вопрос повышенного уровня на оценку знаний, умений и владений).

Каждый обучающийся самостоятельно выбирает экзаменационный билет один раз посредством произвольного извлечения. Номер билета фиксируется секретарем ИЭК в соответствующем протоколе.

На подготовку к ответу на экзаменационный билет обучающемуся отводится: (как правило, 30 минут (для технических направлений подготовки (специальностей) – до 1 часа)).

При подготовке обучающийся имеет право пользоваться программой государственного экзамена, а также с разрешения ИЭК – справочной литературой

При проверке практического задания, оценивается готовность выпускника к решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и общей характеристикой ОП

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы на защите выпускной квалификационной работы.

На каждом этапе осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить профессиональные компетенции.

При защите **выпускной квалификационной работы** оцениваются:

1. Высокий научно-теоретический уровень разработки проблемы.
 2. Актуальность темы проекта (проводимого исследования).
 3. Знание теоретических основ базовых дисциплин и глубокое понимание вопросов, связанных с заявленной темой.
 4. Наличие элементов самостоятельного инженерного творчества:
 - самостоятельный характер изложения и обобщения материала;
 - качество использованных методик и самостоятельность анализа собранного материала;
 - самостоятельная разработка объекта для анализа выбранного объекта или проблемы;
 - полнота и системность предложений по рассматриваемой проблеме;
 - самостоятельный выбор и обоснование теоретической модели или/и методов количественного анализа, используемых в работе;
 - самостоятельная формулировка выводов по результатам проведенного исследования.
 5. Использование оригинальных источников аналитического и статистического характера.
 6. Полнота решения поставленных в работе задач.
 7. Грамотность, логичность в изложении материала.
 8. Выполнение требований к структуре и оформлению ВКР.
- ВКР выполняется студентом по материалам, собранным им лично за период обучения и прохождения практик.