



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Б3.01(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

| | |
|--|---|
| Код и направление подготовки (специальность) | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология производства продуктов и организация общественного питания |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | Очная |
| Год начала подготовки | 2023 |
| Выпускающая кафедра | Инженерные технологии |
| Кафедра-разработчик | Инженерные технологии |
| Объем дисциплины, ч. / з.е. | 324 / 9 |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | Защита ВКР |

Белебей 2023 г.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик программы:

доцент, к.с.н., доцент

(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

Е.Н. Черненко

(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной
программы

доцент, к.с.-х.н.

(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы | 3 |
| 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы | 19 |
| 3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся | 21 |
| 4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий | 22 |
| 4.1. Содержание лекционных занятий | 22 |
| 4.2. Содержание лабораторных занятий | 22 |
| 4.3. Содержание практических занятий | 22 |
| 4.4. Содержание самостоятельной работы | 22 |
| 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) | 22 |
| 6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) | 23 |
| 7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения | 23 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем | 24 |
| 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) | 24 |
| 10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) | 24 |
| Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | |
| Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля) | |
| Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины | |

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

| Наименование категории (группы) компетенций | Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|--|-----------------|--|---|--|
| Системное и критическое мышление | УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи | З1 УК-1.1 Знать: методики поиска, сбора и обработки информации, метода системного анализа |
| | | | УК-1.2 Использует системный подход для решения поставленных задач | У1 УК-1.2 Уметь: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников В1 УК-1.2 Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-10 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК-10.1 Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности | З1 УК-10.1 Знать: понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики в различных областях жизнедеятельности |
| | | | УК-10.2 Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей | У1 УК-10.2 Уметь: принимать решения и использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели |
| | | | УК-10.3 Применяет экономические инструменты | В1 УК-10.3 Владеть: навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности |
| Гражданская позиция | УК-11 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | УК-11.1 Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; | З1 УК-11.1 Знать: основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее |

| | | | | |
|----------------------------------|------|--|---|---|
| | | | способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней | антикоррупционное законодательство и практику его применения |
| | | | УК-11.2 Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям | У1 УК-11.2 Уметь: правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в антикоррупционном законодательстве; давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство В1 УК-11.2 Владеть: навыками правильного толкования гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а также навыками применения на практике антикоррупционного законодательства; правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения |
| Разработка и реализация проектов | 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-2.1 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм | З1 УК-2.1 Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность У1 УК-2.1 Уметь: использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности В1 УК-2.1 Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией |
| | | | УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости | З2 УК-2.2 Знать: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач В2 УК-2.2 Владеть: методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта |
| Командная работа и лидерство | УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде | З1 УК-3.1 Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия З2 УК-3.1 Знать: основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии |
| | | | УК-3.2 Планирует и корректирует работу | У1 УК-3.2 Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, |

| | | | | |
|------------------------------|------|---|---|--|
| | | | команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды | обеспечивающие успешную работу в коллективе У2 УК-3.2 Уметь: применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды |
| Коммуникация | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.1 Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты | З1 УК-4.1 Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках В1 УК-4.1 Владеть: навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении |
| | | | УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | З2 УК-4.2 Знать: правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации У1 УК-4.2 Уметь: применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на государственном и иностранном языках |
| | | | УК-4.3 Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия | В2 УК-4.3 Владеть: навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках В3 УК-4.3 Владеть: методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития | У1 УК-5.1 Уметь: понимать и объяснять разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| | | | УК-5.2 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии | З1 УК-5.2 Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте |
| | | | УК-5.3 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей | В1 УК-5.3 Владеть: простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | | <p>основные форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p> | <p>социально-историческом, этическом и философском контекстах В2 УК-5.3 Владеть: навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения</p> |
| | | | <p>УК-5.4 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям</p> | <p>32 УК-5.4 Знать: фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации (такие как многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость) У2 УК-5.4 Уметь: адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различий, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям</p> |
| | | | <p>УК-5.5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> | <p>У3 УК-5.5 Уметь: находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп В3 УК-5.5 Владеть: навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера</p> |
| | | | <p>УК-5.6 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p> | <p>33 УК-5.6 Знать: о ключевых смыслах, этических и мировоззренческих доктринах, сложившихся внутри российской цивилизации и отражающих её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер У4 УК-5.6 Уметь: проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций</p> |

| | | | | |
|---|------|---|--|--|
| | | | <p>УК-5.7 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p> | <p>мира</p> <p>В4 УК-5.7 Владеть: навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции</p> |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) | УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | <p>УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> | <p>31 УК-6.1 Знать: основные приемы эффективного управления собственным временем У1 УК-6.1 Уметь: эффективно планировать и контролировать собственные ресурсы и время В1 УК-6.1 Владеть: методами управления собственным временем</p> |
| | | | <p>УК-6.2 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> | <p>У2 УК-6.2 Уметь: определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> |
| | | | <p>УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p> | <p>32 УК-6.3 Знать: основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни У3 УК-6.3 Уметь: использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения В2 УК-6.3 Владеть: методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни</p> |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) | УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | <p>УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p> | <p>В1 УК-7.1 Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> |
| | | | <p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p> | <p>У1 УК-7.2 Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки У2 УК-7.2 Уметь: использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-</p> |

| | | | | |
|--------------------------------|------|--|--|--|
| | | | | <p>личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни</p> |
| | | | <p>УК-7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p> | <p>31 УК-7.3 Знать: виды физических упражнений 32 УК-7.3 Знать: роль и значение физической культуры в жизни человека и общества 33 УК-7.3 Знать: научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни</p> |
| Безопасность жизнедеятельности | 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 | <p>УК-8.1 Воспроизводит общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий</p> | <p>31 УК-8.1 Знать: классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения 32 УК-8.1 Знать: принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации</p> |
| | | | <p>УК-8.2 Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.</p> | <p>У1 УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению</p> |
| | | | <p>УК-8.3 Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p> | <p>В1 УК-8.3 Владеть: методами прогнозирования и защиты при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p> |
| | | | <p>УК-8.4 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения</p> | <p>33 УК-8.4 Знать: основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении У2 УК-8.4 Уметь: правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ</p> |
| | | | <p>УК-8.5 Управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие</p> | <p>34 УК-8.5 Знать: основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия 35 УК-8.5</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>Знать: устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат У3 УК-8.5 Уметь: осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат У4 УК-8.5 Уметь: оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия В2 УК-8.5 Владеть: строевыми приемами на месте и в движении В3 УК-8.5 Владеть: навыками управления строями взвода В4 УК-8.5 Владеть: навыками стрельбы из стрелкового оружия</p> |
| | | | <p>УК-8.6 Ведет общевойсковой бой в составе подразделения</p> | <p>36 УК-8.6 Знать: предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений 37 УК-8.6 Знать: основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя В5 УК-8.6 Владеть: навыками подготовки к ведению общевойскового боя</p> |
| | | | <p>УК-8.7 Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения</p> | <p>38 УК-8.7 Знать: общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения 39 УК-8.7 Знать: правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами У5 УК-8.7 Уметь: выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты В6 УК-8.7 Владеть: навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты</p> |
| | | | <p>УК-8.8 Пользуется топографическими картами</p> | <p>310 УК-8.8 Знать: тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке 311 УК-8.8 Знать: назначение,</p> |

| | | | | |
|-----------------------------------|-------------|--|---|--|
| | | | | <p>номенклатуру и условные знаки топографических карт У6 УК-8.8 Уметь: читать топографические карты различной номенклатуры В7 УК-8.8 Владеть: навыками ориентирования на местности по карте и без карты</p> |
| | | | <p>УК-8.9 Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах</p> | <p>312 УК-8.9 Знать: основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах В8 УК-8.9 Владеть: навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах</p> |
| | | | <p>УК-8.10 Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью</p> | <p>313 УК-8.10 Знать: тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны 314 УК-8.10 Знать: основные положения Военной доктрины РФ 315 УК-8.10 Знать: правовое положение и порядок прохождения военной службы У7 УК-8.10 Уметь: давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества У8 УК-8.10 Уметь: применять положения нормативно-правовых актов В9 УК-8.10 Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми документами</p> |
| <p>Инклюзивная компетентность</p> | <p>УК-9</p> | <p>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> | <p>УК-9.1 Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> | <p>31 УК-9.1 Знать: основные понятия и категории инклюзивной среды и применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <p>УК-9.2 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> | <p>У1 УК-9.2 Уметь: демонстрировать позитивное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах В1 УК-9.2 Владеть: адекватными способами организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> |
|--|--|--|--|--|

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|-----------------|---|---|---|
| ОПК-1 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | <p>ОПК-1.1 Понимает требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания</p> | <p>31 ОПК-1.1 Знать: принципы и методологию определения целей и задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> |
| | | <p>ОПК-1.2 Понимает принципы работы современных информационных технологий при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли</p> | <p>32 ОПК-1.2 Знать: способы и методы решения вычислительных задач с помощью информационных технологий У1 ОПК-1.2 Уметь: алгоритмизировать решение задач и реализовывать алгоритмы с использованием программных средств В1 ОПК-1.2 Владеть: навыками работы с базами данных, принципами разработки информационных систем и технологий для автоматизации бизнес-процессов</p> |
| | | <p>ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий</p> | <p>В2 ОПК-1.3 Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации В3 ОПК-1.3 Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями</p> |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <p>ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> | <p>31 ОПК-2.1 Знать: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики, теории вероятностей и математической статистики У1 ОПК-2.1 Уметь: применять математические методы при решении профессиональных задач</p> |
| | | <p>ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой</p> | <p>32 ОПК-2.2 Знать: основные законы органической и неорганической химии, классификацию и свойства химических элементов, веществ и соединений. У2 ОПК-2.2</p> |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| | | продукции в сфере общественного питания | Уметь: использовать основные физико-химические и химические методы исследования веществ и соединений. В1 ОПК-2.2 Владеть: информацией о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений в профессиональной сфере деятельности |
| | | ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности | У3 ОПК-2.3 Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания | 31 ОПК-3.1 Знать: теоретические основы прикладной механики, основы законов механики, механические свойства материалов 32 ОПК-3.1 Знать: основные элементы и свойства электрических и магнитных цепей; характеристики однофазных и трехфазных цепей в установившихся и переходных режимах; принципы работы, характеристики и области применения электронных и радиоэлектронных устройств У1 ОПК-3.1 Уметь: использовать знания и понятия прикладной механики при проектировании элементов оборудования и выбора расчетных моделей механических систем, решать уравнения статики, кинематики и динамики У2 ОПК-3.1 Уметь: рассчитать, собрать и исследовать экспериментально электрическую цепь, в том числе трехфазную; пользоваться измерительными приборами, включая электронно-цифровые; применять достижения современной электротехники, электроники, радиоэлектроники для профессиональной деятельности В1 ОПК-3.1 Владеть: методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового пищевого оборудования В2 ОПК-3.1 Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе |
| | | ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания | 31 ОПК-3.2 Знать: способы отображения пространственных форм на плоскости У1 ОПК-3.2 Уметь: выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов, использовать средства компьютерной графики для изготовления чертежей В1 ОПК-3.2 Владеть: способами и приемами изображения предметов на плоскости, одной из графических систем, характеризующих определенный уровень сформированности целевых компетенций |
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы | ОПК-4.1 Знает и имеет практические | 31 ОПК-4.1 Знать: сущность технологической |

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | производства продукции питания | <p>навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> | <p>переработки растительного сырья на продукты общественного питания В1 ОПК-4.1 Владеть: методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни</p> |
| | | <p>ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p> | <p>У1 ОПК-4.2 Уметь: анализировать и определять узкие места технологических процессов переработки растительного сырья на продукты общественного питания В1 ОПК-4.2 Владеть: разработкой мероприятий по улучшению технологических процессов производства продуктов общественного питания</p> |
| | | <p>ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p> | <p>З1 ОПК-4.3 Знать: типы предприятий общественного питания, рациональную схему размещения их сети; состояние и тенденции развития массового питания за рубежом; научную организацию труда, нормирование труда на предприятиях питания; организацию складского, тарного хозяйства, организацию производства продукции на предприятиях общественного питания; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания У1 ОПК-4.3 Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально - технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания, обеспечить рациональную организацию труда, прогрессивной технологии и техники</p> |
| | | <p>ОПК-4.4 Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека</p> | <p>З1 ОПК-4.4 Знать: анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека, микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека У1 ОПК-4.4 Уметь: использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения В1 ОПК-4.4 Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для продуктов питания</p> |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | <p>ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> | <p>З1 ОПК-5.1 Знать: средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции У1 ОПК-5.1 Уметь: оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | | системы обеспечения качества и безопасности продукции питания |
| | | ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг | В1 ОПК-5.2 Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области производства продуктов общественного питания В2 ОПК-5.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания |

Профессиональные компетенции

Таблица 3

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|-----------------|--|---|--|
| ПК-1 | Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания | ПК-1.1 Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности | З1 ПК-1.1 Знать: особенности технологии производства специальных видов питания. У1 ПК-1.1 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения требований, предъявляемых к специализированному питанию, технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты У2 ПК-1.1 Уметь: осуществлять организацию технологического процесса производства продукции питания, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья В1 ПК-1.1 Владеть: навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания |
| | | ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции | З1 ПК-1.2 Знать: методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания. З2 ПК-1.2 Знать: современное кулинарное искусство в национальных традициях с применением зарубежных и отечественных прогрессивных технологий У1 ПК-1.2 Уметь: планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований. У2 ПК-1.2 Уметь: ориентироваться в нормативной документации по технологии, оформлению и подаче кулинарной продукции В1 ПК-1.2 Владеть: основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах на основе зарубежных и |

| | | | |
|------|--|---|--|
| | | | <p>отечественных прогрессивных технологии</p> <p>В2 ПК-1.2 Владеть: определением биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе изменения пищевых веществ при их тепловой, холодильной и механической обработке и хранении</p> |
| | | <p>ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира</p> | <p>31 ПК-1.3 Знать: новейшие достижения в области технологии продуктов функционального питания</p> <p>У1 ПК-1.3 Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения</p> <p>В1 ПК-1.3 Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания</p> |
| ПК-2 | Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания | <p>ПК-2.1 Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений</p> | <p>31 ПК-2.1 Знать: правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции</p> <p>У1 ПК-2.1 Уметь: анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья</p> <p>В1 ПК-2.1 Владеть: методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции</p> |
| | | <p>ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания</p> | <p>31 ПК-2.2 Знать: средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции</p> <p>32 ПК-2.2 Знать: модели корпоративной культуры и социальной ответственности бизнеса; подходы к созданию благоприятного социально - психологического климата среди обслуживающего персонала; стратегии ведения переговоров и разрешения конфликтов среди персонала</p> <p>33 ПК-2.2 Знать: знать факторы, влияющие на физико-химические свойства продовольственного сырья и готовой продукции</p> <p>34 ПК-2.2 Знать: технологию производства продукции общественного питания, отвечающей всем критериям качества и безопасности</p> <p>35 ПК-2.2 Знать: методы технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания; методы органолептического и технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания</p> <p>У1 ПК-2.2 Уметь: оценивать уровень качества и</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания</p> <p>У2 ПК-2.2 Уметь: самостоятельно принимать управленческие решения в области управления персоналом, применять основные технологии планирования потребности, подбора, организации труда, стимулирования и деловой оценки персонала в общественном питании</p> <p>У3 ПК-2.2 Уметь: исследовать свойства пищевой продукции различными методами анализа обосновывать выбор методов анализа для исследования свойств пищевой продукции; оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств</p> <p>У4 ПК-2.2 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения безопасности и качества выпускаемой продукции технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты</p> <p>У5 ПК-2.2 Уметь: определять взаимосвязь между качеством производимой продукции и цветом, ароматом и вкусом продуктов общественного питания</p> <p>В1 ПК-2.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p> <p>В2 ПК-2.2 Владеть: методами проектного и социального управления персоналом; методами формирования эффективной команды; навыками лидерского поведения и цивилизованного влияния на персонал в общественном питании</p> <p>В3 ПК-2.2 Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья и готовой продукции; методами отбора проб и методами математической обработки результатов лабораторных исследований</p> <p>В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции</p> <p>В5 ПК-2.2 Владеть: методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания</p> |
| | | <p>ПК-2.3 Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания</p> | <p>31 ПК-2.3 Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием</p> <p>32 ПК-2.3</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>Знать: особенности размещения технологического оборудования и составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов</p> <p>У1 ПК-2.3 Уметь: контролировать и улучшать работу технологического оборудования на линии приготовления блюд общественного питания</p> <p>У2 ПК-2.3 Уметь: осуществлять выбор оборудования для компоновки цехов различного назначения; выбирать схему расположения оборудования в помещении, проводить анализ готовых проектов предприятий питания и обосновывать принятие нестандартных решений</p> <p>В1 ПК-2.3 Владеть: приемами повышения эффективности технологических линий за счет достижения большей производительности технологического оборудования</p> <p>В2 ПК-2.3 Владеть: навыками размещения оборудования в цехах и составления проектов по планировке и оснащению предприятий питания</p> |
| | | <p>ПК-2.4 Способен разрабатывать и применять стратегию развития и продвижения новых продуктов общественного питания</p> | <p>31 ПК-2.4 Знать: технологии маркетинговых исследований и формы адаптации производства зарубежных продуктов питания</p> <p>У1 ПК-2.4 Уметь: анализировать окружающую среду маркетинга и ценовую политику на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования на предприятиях общественного питания, собирать и анализировать маркетинговую информацию</p> <p>В1 ПК-2.4 Владеть: методами развития рынка товаров, структурой маркетинговой деятельности; целями, задачами, функциями, классификацией маркетинга на предприятиях общественного питания</p> |
| | | <p>ПК-2.5 Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания</p> | <p>31 ПК-2.5 Знать: знать основные технические средства, используемые для измерения технологических параметров процессов, свойств сырья полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>32 ПК-2.5 Знать: методики проведения экспериментов необходимых для проведения экспертизы продукции общественного питания и основные нормативные документы</p> <p>У1 ПК-2.5 Уметь: самостоятельно организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания</p> <p>У2 ПК-2.5 Уметь: оценивать последствия</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | <p>неправильного состава технологических помещений предприятий питания на возможные товароведные дефекты изделий</p> <p>В1 ПК-2.5 Владеть: навыками организации персонала и технологических потоков при осуществлении органолептического входного контроля сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p> <p>В2 ПК-2.5 Владеть: методами предотвращения и устранения дефектов и брака продуктов общественного питания, связанных с несоблюдением технологического режима приготовления и работы технологического оборудования</p> |
| | | <p>ПК-2.6 Составляет элементы плана HACCP для обеспечения качества продукции общественного питания</p> | <p>31 ПК-2.6 Знать: требования к процессу производства продукции в нормативной и технической документации; философии менеджмента качества, теории бизнес-процессов и инструментах моделирования деятельности</p> <p>У1 ПК-2.6 Уметь: разрабатывать корректирующие действия и применять их в случае отрицательных результатов мониторинга; разрабатывать процедуры проверки для обеспечения эффективности функционирования системы HACCP</p> <p>В1 ПК-2.6 Владеть механизмом эффективного управления системой менеджмента, включая процессы постоянного ее улучшения и обеспечения соответствия требованиям потребителей при участии всех подразделений предприятия питания всего персонала</p> |
| | | <p>ПК-2.7 Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания</p> | <p>31 ПК-2.7 Знать: современное упаковочное оборудование, правила его монтажа и обслуживания</p> <p>У1 ПК-2.7 Уметь: составлять план установки упаковочного оборудования на предприятиях питания и контролировать качество его установки и монтажа</p> <p>В1 ПК-2.7 Владеть: навыками подбора технических средств и технологий упаковки продуктов общественного питания с учетом экологических последствий их применения</p> <p>В2 ПК-2.7 Владеть: навыками оснащения предприятий общественного питания современным упаковочным оборудованием</p> |
| | | <p>ПК-2.8 Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания</p> | <p>31 ПК-2.8 Знать: правила поиска информации в области проектирования предприятий общественного питания и ее структурирования</p> <p>32 ПК-2.8 Знать: процедуру внедрения и</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>апробации проектов, взаимосвязи структур и госучреждений, регламентирующих деятельность проектировщиков</p> <p>У1 ПК-2.8 Уметь: составлять техническое задание на проектирование предприятий общественного питания, оценивать правильность подготовки технологического проекта</p> <p>У2 ПК-2.8 Уметь: обосновывать свою позицию, принятые решения для готовности вести переговоры с поставщиками оборудования и проектными организациями</p> <p>В1 ПК-2.8 Владеть: навыками и приемами оценки соответствия технологических планов помещения и оборудования стандартам для предприятий общественного питания</p> <p>В2 ПК-2.8 Владеть: методикой оценки результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса на стадии проекта</p> |
|--|--|--|--|

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Таблица 4

| Код компетенции | Предшествующие дисциплины | Параллельно осваиваемые дисциплины | Последующие дисциплины |
|-----------------|---|------------------------------------|------------------------|
| УК-1 | Философия | | |
| УК-10 | Экономика ; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство | | |
| УК-11 | Правоведение | | |
| УК-2 | Правоведение; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Основы российской государственности | | |
| УК-3 | Учебная практика: проектная практика; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Социология и психология социальных коммуникаций; Практико-ориентированный проект | | |
| УК-4 | Иностранный язык; Русский язык и культура коммуникаций | | |
| УК-5 | История России; Социология и психология социальных коммуникаций; Философия | | |
| УК-6 | Социология и психология социальных коммуникаций | | |
| УК-7 | Физическая культура и спорт; Элективные курсы по физической культуре и спорту | | |
| УК-8 | Экология; Безопасность жизнедеятельности | | |

| | | | |
|-------|--|---|--|
| ОПК-1 | Введение в информационные технологии; Учебная практика: технологическая практика; Системы искусственного интеллекта | | |
| ОПК-2 | Экология; Физика; Общая и неорганическая химия; Математика; Биоорганическая химия; Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Теория вероятностей и математическая статистика; Учебная практика: технологическая практика; Органическая химия; Химические основы биологических процессов | | |
| ОПК-3 | Физика; Инженерная и компьютерная графика; Прикладная механика; Электротехника и электроника; Процессы и аппараты пищевых производств; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Производственная практика: технологическая практика | | |
| ОПК-4 | Физиология питания; Технология продукции общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Производственная практика: технологическая практика | | |
| ОПК-5 | Биоорганическая химия; Контроль качества продуктов общественного питания; Производственная практика: технологическая практика | | |
| ПК-1 | Учебная практика: технологическая практика; Методы исследования продуктов общественного питания; Основы гастрономического туризма; Технология продукции общественного питания; Технология функциональных продуктов общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; | Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Технология специальных видов питания; Производственная практика: преддипломная практика | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| | Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Инновационные технологии в общественном питании | | |
| ПК-2 | Учебная практика: проектная практика; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания; Безопасность продуктов общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Практико-ориентированный проект; Контроль качества продуктов общественного питания; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; НАССР в общественном питании; Сервис и персонал в общественном питании | Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания; Производственная практика: преддипломная практика; Проектирование предприятий общественного питания | |

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Таблица 5

| Вид учебной работы | Всего часов | 4 курс |
|--|-------------|-------------------|
| Аудиторная контактная работа (всего), в том числе: | 0 | 0 |
| лекционные занятия (ЛЗ) | 0 | 0 |
| лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 |
| практические занятия (ПЗ) | 0 | 0 |
| Внеаудиторная контактная работа, КСР | 9 | 9 |
| Самостоятельная работа (всего), в том числе: | 315 | 315 |
| подготовка и написание ВКР | 279 | 279 |
| защита ВКР | 36 | 36 |
| Формы текущего контроля успеваемости | | |
| Формы промежуточной аттестации | | Защита ВКР |
| Контроль | 0 | 0 |
| ИТОГО: час. | 324 | 324 |
| ИТОГО: з.е. | 9 | 9 |

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 6

| № раздела | Наименование раздела дисциплины | Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы | | | | | | |
|---------------|--|---|----------|----------|------------|----------|-----------|-------------|
| | | ЛЗ | ЛР | ПЗ | СРС | КСР | Конт-роль | Всего часов |
| 1 | Выбор темы ВКР, обоснование актуальности | | | | 40 | 1 | | 41 |
| 2 | Написание основных разделов ВКР | | | | 199 | 4 | | 203 |
| 3 | Подготовка к защите ВКР | | | | 40 | 2 | | 42 |
| 4 | Защита ВКР | | | | 36 | 2 | | 38 |
| Итого: | | 0 | 0 | 0 | 315 | 9 | 0 | 324 |

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

| № ЛЗ | Наименование раздела | Тема лекции | Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов) | Кол-во часов |
|--|----------------------|-------------|---|--------------|
| не предусмотрены учебным планом | | | | |

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

| № ЛР | Наименование раздела | Наименование лабораторной работы | Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов) | Кол-во часов |
|--|----------------------|----------------------------------|--|--------------|
| не предусмотрены учебным планом | | | | |

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

| № ПЗ | Наименование раздела | Тема практического занятия | Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов) | Кол-во часов |
|--|----------------------|----------------------------|--|--------------|
| не предусмотрены учебным планом | | | | |

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

| № п/п | Наименование раздела | Вид самостоятельной работы | Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов) | Кол-во часов |
|-------------------|--|--|---|--------------|
| 8 | | | | |
| 1 | Выбор темы ВКР, обоснование актуальности | Выбор темы ВКР, обоснование актуальности | Выбор темы ВКР, обоснование актуальности | 40 |
| 2 | Написание основных разделов ВКР | Написание основных разделов ВКР | Написание основных разделов ВКР | 199 |
| 3 | Подготовка к защите ВКР | Подготовка к защите ВКР | Подготовка к защите ВКР | 40 |
| 4 | Защита ВКР | Защита ВКР | Защита ВКР | 36 |
| Итого за : | | | | 315 |
| Итого: | | | | 315 |

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;

- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

| № п/п | Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф») | Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР) | Литература | |
|-------|---|---|------------|--------------------|
| | | | учебная | для самост. работы |
| 1 | Технология продукции и организация общественного питания. Методика выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра: учебное пособие / С. В. Несмелова, А. А. Смоленцева, Н. В. Барсукова, В. В. Быченкова. — Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2018. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/83319.html | ЭР | + | + |
| 2 | Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/63501.html | ЭР | + | + |
| 3 | Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»: терминологический словарь / Щербина Б.В., Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М., Ищенко В.М., Дикая Н.Н., Российская международная академия туризма, Логос: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 51872 | ЭР | - | + |
| 4 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Бочкарева Н.А., Профобразование, Ай Пи Ар Медиа: 2020.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 94724 | ЭР | - | + |
| 5 | Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие / Романова Н.К., Китаевская С.В., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2010.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 63501 | ЭР | + | + |
| 6 | Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: практикум / Перкель Р.Л., Попов В.С., Фединашина Е.Ю., Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого: 2017.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 83312 | ЭР | - | + |
| 7 | Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Вышэйшая школа: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 90841 | ЭР | + | + |
| 8 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Мезенцева Г.В., Воронежский государственный университет инженерных технологий: 2019.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 88443 | ЭР | + | + |
| 9 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю., Дальневосточный государственный аграрный университет: 2015.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 55904 | ЭР | + | + |

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

| № п/п | Название | Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое) | Правообладатель (производитель) | Страна происхождения (иностранное или отечественное) |
|-------|---|---|---------------------------------|--|
| 1. | Пакет офисных программ LibreOffice | свободно распространяемое | The Document Foundation | иностранное |
| 2. | Пакет офисных программ Microsoft Office | лицензионное | Microsoft | иностранное |
| 3. | Adobe Reader | свободно распространяемое | Adobe Systems Incorporated | иностранное |
| 4. | Справочно-правовая система «Консультант Плюс» | лицензионное | НПО «ВМИ» | отечественное |
| 5. | Компас-3D | лицензионное | АСКОН | отечественное |
| 6. | Операционная система Microsoft Windows | лицензионное | Microsoft | иностранное |
| 7. | Яндекс.Браузер | свободно распространяемое | Яндекс | отечественное |
| 8. | Архиватор 7-Zip | свободно распространяемое | Igor Pavlov | иностранное |

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

| № п/п | Наименование | Краткое описание | Режим доступа |
|-------|--|---------------------------------|---|
| 1. | Электронно-библиотечная система IPRbooks | Электронно-библиотечная система | http://www.iprbookshop.ru/ |
| 2. | Электронно-библиотечная система СамГТУ | Электронная библиотека СамГТУ | https://elib.samgtu.ru/ |
| 3. | eLIBRARY.RU | Научная электронная библиотека | http://www.elibrary.ru/ |

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по программе

Б3.01(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

| | |
|--|--|
| Код и направление подготовки (специальность) | <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> |
| Направленность (профиль) | <u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u> |
| Квалификация | <u>бакалавр</u> |
| Форма обучения | <u>очная</u> |
| Год начала подготовки | <u>2023</u> |
| Выпускающая кафедра | <u>Инженерные технологии</u> |
| Кафедра-разработчик | <u>Инженерные технологии</u> |
| Объем дисциплины, ч. / з.е. | <u>324 / 9</u> |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | <u></u> |

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

| Наименование категории (группы) компетенций | Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|--|-----------------|--|---|--|
| Системное и критическое мышление | УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи | З1 УК-1.1 Знать: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа |
| | | | УК-1.2 Использует системный подход для решения поставленных задач | У1 УК-1.2 Уметь: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников В1 УК-1.2 Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-10 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК-10.1 Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности | З1 УК-10.1 Знать: понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики в различных областях жизнедеятельности |
| | | | УК-10.2 Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей | У1 УК-10.2 Уметь: принимать решения и использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели |
| | | | УК-10.3 Применяет экономические инструменты | В1 УК-10.3 Владеть: навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности |
| Гражданская позиция | УК-11 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | УК-11.1 Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях | З1 УК-11.1 Знать: основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, |

| | | | | |
|----------------------------------|------|--|---|---|
| | | | жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней | действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения |
| | | | УК-11.2 Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям | У1 УК-11.2 Уметь: правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в антикоррупционном законодательстве; давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство В1 УК-11.2 Владеть: навыками правильного толкования гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а также навыками применения на практике антикоррупционного законодательства; правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения |
| Разработка и реализация проектов | 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-2.1 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм | 31 УК-2.1 Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность У1 УК-2.1 Уметь: использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности В1 УК-2.1 Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией |
| | | | УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости | 32 УК-2.2 Знать: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач В2 УК-2.2 Владеть: методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта |
| Командная работа и лидерство | УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде | 31 УК-3.1 Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия 32 УК-3.1 Знать: основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии |
| | | | УК-3.2 Планирует и | У1 УК-3.2 Уметь: устанавливать и |

| | | | | |
|------------------------------|------|---|---|--|
| | | | корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды | поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе У2 УК-3.2 Уметь: применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды |
| Коммуникация | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.1 Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты | 31 УК-4.1 Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках В1 УК-4.1 Владеть: навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении |
| | | | УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | 32 УК-4.2 Знать: правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации У1 УК-4.2 Уметь: применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на государственном и иностранном языках |
| | | | УК-4.3 Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия | В2 УК-4.3 Владеть: навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках В3 УК-4.3 Владеть: методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития | У1 УК-5.1 Уметь: понимать и объяснять разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| | | | УК-5.2 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии | 31 УК-5.2 Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте |
| | | | УК-5.3 Выстраивает социальное профессиональное | В1 УК-5.3 Владеть: простейшими методами адекватного |

| | | | | |
|---|------|---|--|--|
| | | | взаимодействие с учетом особенностей основные формы научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп | восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах В2 УК-5.3 Владеть: навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) | УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания | 31 УК-6.1 Знать: основные приемы эффективного управления собственным временем У1 УК-6.1 Уметь: эффективно планировать и контролировать собственные ресурсы и время В1 УК-6.1 Владеть: методами управления собственным временем |
| | | | УК-6.2 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям | У2 УК-6.2 Уметь: определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям |
| | | | УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда | 32 УК-6.3 Знать: основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни У3 УК-6.3 Уметь: использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения В2 УК-6.3 Владеть: методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) | УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма | В1 УК-7.1 Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |
| | | | УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности | У1 УК-7.2 Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки У2 УК-7.2 Уметь: использовать средства и методы физического воспитания |

| | | | | |
|--------------------------------|------|--|--|--|
| | | | | для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни |
| | | | УК-7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности | 31 УК-7.3 Знать: виды физических упражнений 32 УК-7.3 Знать: роль и значение физической культуры в жизни человека и общества 33 УК-7.3 Знать: научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни |
| Безопасность жизнедеятельности | 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-8.1 Воспроизводит общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий | 31 УК-8.1 Знать: классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения 32 УК-8.1 Знать: принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации |
| | | | УК-8.2 Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению. | У1 УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению |
| | | | УК-8.3 Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности | В1 УК-8.3 Владеть: методами прогнозирования и защиты при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности |
| Инклюзивная компетентность | УК-9 | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | УК-9.1 Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах | 31 УК-9.1 Знать: основные понятия и категории инклюзивной среды и применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах |
| | | | УК-9.2 Взаимодействует в | У1 УК-9.2 Уметь: демонстрировать |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | | социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами | позитивное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах В1 УК-9.2 Владеть: адекватными способами организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья |
|--|--|--|---|---|

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|-----------------|---|---|---|
| ОПК-1 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1 Понимает требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания | 31 ОПК-1.1 Знать: принципы и методологию определения целей и задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности |
| | | ОПК-1.2 Понимает принципы работы современных информационных технологий при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли | 32 ОПК-1.2 Знать: способы и методы решения вычислительных задач с помощью информационных технологий У1 ОПК-1.2 Уметь: алгоритмизировать решение задач и реализовывать алгоритмы с использованием программных средств В1 ОПК-1.2 Владеть: навыками работы с базами данных, принципами разработки информационных систем и технологий для автоматизации бизнес-процессов |
| | | ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий | В2 ОПК-1.3 Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации В3 ОПК-1.3 Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции | 31 ОПК-2.1 Знать: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики, теории вероятностей и математической статистики У1 ОПК-2.1 Уметь: применять математические методы при решении профессиональных задач |
| | | ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции в сфере общественного питания | 32 ОПК-2.2 Знать: основные законы органической и неорганической химии, классификацию и свойства химических элементов, веществ и соединений. У2 ОПК-2.2 Уметь: использовать основные физико-химические и химические методы |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| | | | <p>исследования веществ и соединений. В1 ОПК-2.2 Владеть: информацией о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений в профессиональной сфере деятельности</p> |
| | | <p>ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p> | <p>У3 ОПК-2.3 Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности</p> |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | <p>ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания</p> | <p>31 ОПК-3.1 Знать: теоретические основы прикладной механики, основы законов механики, механические свойства материалов 32 ОПК-3.1 Знать: основные элементы и свойства электрических и магнитных цепей; характеристики однофазных и трехфазных цепей в установившихся и переходных режимах; принципы работы, характеристики и области применения электронных и радиоэлектронных устройств У1 ОПК-3.1 Уметь: использовать знания и понятия прикладной механики при проектировании элементов оборудования и выбора расчетных моделей механических систем, решать уравнения статики, кинематики и динамики У2 ОПК-3.1 Уметь: рассчитать, собрать и исследовать экспериментально электрическую цепь, в том числе трехфазную; пользоваться измерительными приборами, включая электронно-цифровые; применять достижения современной электротехники, электроники, радиоэлектроники для профессиональной деятельности В1 ОПК-3.1 Владеть: методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового пищевого оборудования В2 ОПК-3.1 Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе</p> |
| | | <p>ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания</p> | <p>31 ОПК-3.2 Знать: способы отображения пространственных форм на плоскости У1 ОПК-3.2 Уметь: выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов, использовать средства компьютерной графики для изготовления чертежей В1 ОПК-3.2 Владеть: способами и приемами изображения предметов на плоскости, одной из графических систем, характеризующих определенный уровень сформированности целевых компетенций</p> |
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | <p>ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и</p> | <p>31 ОПК-4.1 Знать: сущность технологической переработки растительного сырья на продукты общественного питания</p> |

| | | | |
|-------|---|---|---|
| | | оказания услуг общественного питания | В1 ОПК-4.1 Владеть: методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни |
| | | ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания | У1 ОПК-4.2 Уметь: анализировать и определять узкие места технологических процессов переработки растительного сырья на продукты общественного питания В1 ОПК-4.2 Владеть: разработкой мероприятий по улучшению технологических процессов производства продуктов общественного питания |
| | | ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. | З1 ОПК-4.3 Знать: типы предприятий общественного питания, рациональную схему размещения их сети; состояние и тенденции развития массового питания за рубежом; научную организацию труда, нормирование труда на предприятиях питания; организацию складского, тарного хозяйства, организацию производства продукции на предприятиях общественного питания; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания У1 ОПК-4.3 Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально - технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания, обеспечить рациональную организацию труда, прогрессивной технологии и техники |
| | | ОПК-4.4 Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека | З1 ОПК-4.4 Знать: анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека, микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека У1 ОПК-4.4 Уметь: использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения В1 ОПК-4.4 Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для продуктов питания |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания | З1 ОПК-5.1 Знать: средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции У1 ОПК-5.1 Уметь: оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг | В1 ОПК-5.2 Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области производства продуктов общественного питания В2 ОПК-5.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания |
|--|--|---|--|

Профессиональные компетенции

Таблица 3

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|-----------------|--|---|---|
| ПК-1 | Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания | ПК-1.1 Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности | З1 ПК-1.1 Знать: особенности технологии производства специальных видов питания. У1 ПК-1.1 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения требований, предъявляемых к специализированному питанию, технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты У2 ПК-1.1 Уметь: осуществлять организацию технологического процесса производства продукции питания, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья В1 ПК-1.1 Владеть: навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания |
| | | ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции | З1 ПК-1.2 Знать: методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания. З2 ПК-1.2 Знать: современное кулинарное искусство в национальных традициях с применением зарубежных и отечественных прогрессивных технологий У1 ПК-1.2 Уметь: планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований. У2 ПК-1.2 Уметь: ориентироваться в нормативной документации по технологии, оформлению и подаче кулинарной продукции В1 ПК-1.2 Владеть: основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах на основе зарубежных и отечественных прогрессивных технологии |

| | | | |
|------|--|---|--|
| | | | <p>В2 ПК-1.2 Владеть: определением биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе изменения пищевых веществ при их тепловой, холодильной и механической обработке и хранении</p> |
| | | <p>ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира</p> | <p>З1 ПК-1.3 Знать: новейшие достижения в области технологии продуктов функционального питания</p> <p>У1 ПК-1.3 Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения</p> <p>В1 ПК-1.3 Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания</p> |
| ПК-2 | Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания | <p>ПК-2.1 Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений</p> | <p>З1 ПК-2.1 Знать: правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции</p> <p>У1 ПК-2.1 Уметь: анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья</p> <p>В1 ПК-2.1 Владеть: методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции</p> |
| | | <p>ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания</p> | <p>З1 ПК-2.2 Знать: средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции</p> <p>З2 ПК-2.2 Знать: модели корпоративной культуры и социальной ответственности бизнеса; подходы к созданию благоприятного социально-психологического климата среди обслуживающего персонала; стратегии ведения переговоров и разрешения конфликтов среди персонала</p> <p>З3 ПК-2.2 Знать: факторы, влияющие на физико-химические свойства продовольственного сырья и готовой продукции</p> <p>З4 ПК-2.2 Знать: технологию производства продукции общественного питания, отвечающей всем критериям качества и безопасности</p> <p>З5 ПК-2.2 Знать: методы технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания; методы органолептического и технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания</p> <p>У1 ПК-2.2 Уметь: оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>системы обеспечения качества и безопасности продукции питания</p> <p>У2 ПК-2.2 Уметь: самостоятельно принимать управленческие решения в области управления персоналом, применять основные технологии планирования потребности, подбора, организации труда, стимулирования и деловой оценки персонала в общественном питании</p> <p>У3 ПК-2.2 Уметь: исследовать свойства пищевой продукции различными методами анализа обосновывать выбор методов анализа для исследования свойств пищевой продукции; оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств</p> <p>У4 ПК-2.2 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения безопасности и качества выпускаемой продукции технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты</p> <p>У5 ПК-2.2 Уметь: определять взаимосвязь между качеством производимой продукции и цветом, ароматом и вкусом продуктов общественного питания</p> <p>В1 ПК-2.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p> <p>В2 ПК-2.2 Владеть: методами проектного и социального управления персоналом; методами формирования эффективной команды; навыками лидерского поведения и цивилизованного влияния на персонал в общественном питании</p> <p>В3 ПК-2.2 Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья и готовой продукции; методами отбора проб и методами математической обработки результатов лабораторных исследований</p> <p>В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции</p> <p>В5 ПК-2.2 Владеть: методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания</p> | <p>системы обеспечения качества и безопасности продукции питания</p> <p>У2 ПК-2.2 Уметь: самостоятельно принимать управленческие решения в области управления персоналом, применять основные технологии планирования потребности, подбора, организации труда, стимулирования и деловой оценки персонала в общественном питании</p> <p>У3 ПК-2.2 Уметь: исследовать свойства пищевой продукции различными методами анализа обосновывать выбор методов анализа для исследования свойств пищевой продукции; оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств</p> <p>У4 ПК-2.2 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения безопасности и качества выпускаемой продукции технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты</p> <p>У5 ПК-2.2 Уметь: определять взаимосвязь между качеством производимой продукции и цветом, ароматом и вкусом продуктов общественного питания</p> <p>В1 ПК-2.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p> <p>В2 ПК-2.2 Владеть: методами проектного и социального управления персоналом; методами формирования эффективной команды; навыками лидерского поведения и цивилизованного влияния на персонал в общественном питании</p> <p>В3 ПК-2.2 Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья и готовой продукции; методами отбора проб и методами математической обработки результатов лабораторных исследований</p> <p>В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции</p> <p>В5 ПК-2.2 Владеть: методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания</p> |
| | <p>ПК-2.3 Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания</p> | <p>31 ПК-2.3 Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием</p> <p>32 ПК-2.3 Знать: особенности размещения технологического оборудования и</p> | <p>31 ПК-2.3 Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием</p> <p>32 ПК-2.3 Знать: особенности размещения технологического оборудования и</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов</p> <p>У1 ПК-2.3 Уметь: контролировать и улучшать работу технологического оборудования на линии приготовления блюд общественного питания</p> <p>У2 ПК-2.3 Уметь: осуществлять выбор оборудования для компоновки цехов различного назначения; выбирать схему расположения оборудования в помещении, проводить анализ готовых проектов предприятий питания и обосновывать принятие нестандартных решений</p> <p>В1 ПК-2.3 Владеть: приемами повышения эффективности технологических линий за счет достижения большей производительности технологического оборудования</p> <p>В2 ПК-2.3 Владеть: навыками размещения оборудования в цехах и составления проектов по планировке и оснащению предприятий питания</p> |
| | | <p>ПК-2.4 Способен разрабатывать и применять стратегию развития и продвижения новых продуктов общественного питания</p> | <p>З1 ПК-2.4 Знать: технологии маркетинговых исследований и формы адаптации производства зарубежных продуктов питания</p> <p>У1 ПК-2.4 Уметь: анализировать окружающую среду маркетинга и ценовую политику на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования на предприятиях общественного питания, собирать и анализировать маркетинговую информацию</p> <p>В1 ПК-2.4 Владеть: методами развития рынка товаров, структурой маркетинговой деятельности; целями, задачами, функциями, классификацией маркетинга на предприятиях общественного питания</p> |
| | | <p>ПК-2.5 Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания</p> | <p>З1 ПК-2.5 Знать: знать основные технические средства, используемые для измерения технологических параметров процессов, свойств сырья полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>З2 ПК-2.5 Знать: методики проведения экспериментов необходимых для проведения экспертизы продукции общественного питания и основные нормативные документы</p> <p>У1 ПК-2.5 Уметь: самостоятельно организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания</p> <p>У2 ПК-2.5 Уметь: оценивать последствия неправильного состава технологических помещений</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>предприятий питания на возможные товароведные дефекты изделий</p> <p>V1 ПК-2.5</p> <p>Владеть: навыками организации персонала и технологических потоков при осуществлении органолептического входного контроля сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p> <p>V2 ПК-2.5</p> <p>Владеть: методами предотвращения и устранения дефектов и брака продуктов общественного питания, связанных с несоблюдением технологического режима приготовления и работы технологического оборудования</p> |
| | <p>ПК-2.6</p> <p>Составляет элементы плана HACCP для обеспечения качества продукции общественного питания</p> | <p>З1 ПК-2.6</p> <p>Знать: требования к процессу производства продукции в нормативной и технической документации; философии менеджмента качества, теории бизнес-процессов и инструментах моделирования деятельности</p> <p>У1 ПК-2.6</p> <p>Уметь: разрабатывать корректирующие действия и применять их в случае отрицательных результатов мониторинга; разрабатывать процедуры проверки для обеспечения эффективности функционирования системы HACCP</p> <p>V1 ПК-2.6</p> <p>Владеть механизмом эффективного управления системой менеджмента, включая процессы постоянного ее улучшения и обеспечения соответствия требованиям потребителей при участии всех подразделений предприятия питания всего персонала</p> |
| | <p>ПК-2.7</p> <p>Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания</p> | <p>З1 ПК-2.7</p> <p>Знать: современное упаковочное оборудование, правила его монтажа и обслуживания</p> <p>У1 ПК-2.7</p> <p>Уметь: составлять план установки упаковочного оборудования на предприятиях питания и контролировать качество его установки и монтажа</p> <p>V1 ПК-2.7</p> <p>Владеть: навыками подбора технических средств и технологий упаковки продуктов общественного питания с учетом экологических последствий их применения</p> <p>V2 ПК-2.7</p> <p>Владеть: навыками оснащения предприятий общественного питания современным упаковочным оборудованием</p> |
| | <p>ПК-2.8</p> <p>Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания</p> | <p>З1 ПК-2.8</p> <p>Знать: правила поиска информации в области проектирования предприятий общественного питания и ее структурирования</p> <p>З2 ПК-2.8</p> <p>Знать: процедуру внедрения и апробации проектов, взаимосвязи структур и госучреждений,</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>регламентирующих деятельность проектировщиков</p> <p>У1 ПК-2.8 Уметь: составлять техническое задание на проектирование предприятий общественного питания, оценивать правильность подготовки технологического проекта</p> <p>У2 ПК-2.8 Уметь: обосновывать свою позицию, принятые решения для готовности вести переговоры с поставщиками оборудования и проектными организациями</p> <p>В1 ПК-2.8 Владеть: навыками и приемами оценки соответствия технологических планов помещения и оборудования стандартам для предприятий общественного питания</p> <p>В2 ПК-2.8 Владеть: методикой оценки результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса на стадии проекта</p> |
|--|--|--|--|

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

| Код и индикатор достижения компетенции | Оценочные средства | | | | |
|--|--|---------------------------------|-------------------------|------------|--------------------------------|
| | Раздел 1. | Раздел 2. | Раздел 3. | Раздел 4. | Промежуточная аттестация |
| | Выбор темы ВКР, обоснование актуальности | Написание основных разделов ВКР | Подготовка к защите ВКР | Защита ВКР | |
| | Доклад и презентационные материалы ВКР | | | | Вопросы к процедуре защиты ВКР |
| ОПК-1.1 | 31 ОПК-1.1 | 31 ОПК-1.1 | 31 ОПК-1.1 | 31 ОПК-1.1 | 31 ОПК-1.1 |
| ОПК-1.2 | 32 ОПК-1.2 | 32 ОПК-1.2 | 32 ОПК-1.2 | 32 ОПК-1.2 | 32 ОПК-1.2 |
| | У1 ОПК-1.2 | У1 ОПК-1.2 | У1 ОПК-1.2 | У1 ОПК-1.2 | У1 ОПК-1.2 |
| | В1 ОПК-1.2 | В1 ОПК-1.2 | В1 ОПК-1.2 | В1 ОПК-1.2 | В1 ОПК-1.2 |
| ОПК-1.3 | В2 ОПК-1.3 | В2 ОПК-1.3 | В2 ОПК-1.3 | В2 ОПК-1.3 | В2 ОПК-1.3 |
| | В3 ОПК-1.3 | В3 ОПК-1.3 | В3 ОПК-1.3 | В3 ОПК-1.3 | В3 ОПК-1.3 |
| | В3 ОПК-1.3 | В3 ОПК-1.3 | В3 ОПК-1.3 | В3 ОПК-1.3 | В3 ОПК-1.3 |
| ОПК-2.1 | 31 ОПК-2.1 | 31 ОПК-2.1 | 31 ОПК-2.1 | 31 ОПК-2.1 | 31 ОПК-2.1 |
| | У1 ОПК-2.1 | У1 ОПК-2.1 | У1 ОПК-2.1 | У1 ОПК-2.1 | У1 ОПК-2.1 |
| ОПК-2.2 | 32 ОПК-2.2 | 32 ОПК-2.2 | 32 ОПК-2.2 | 32 ОПК-2.2 | 32 ОПК-2.2 |
| | У2 ОПК-2.2 | У2 ОПК-2.2 | У2 ОПК-2.2 | У2 ОПК-2.2 | У2 ОПК-2.2 |
| | В1 ОПК-2.2 | В1 ОПК-2.2 | В1 ОПК-2.2 | В1 ОПК-2.2 | В1 ОПК-2.2 |
| ОПК-2.3 | У3 ОПК-2.3 | У3 ОПК-2.3 | У3 ОПК-2.3 | У3 ОПК-2.3 | У3 ОПК-2.3 |
| ОПК-3.1 | 31 ОПК-3.1 | 31 ОПК-3.1 | 31 ОПК-3.1 | 31 ОПК-3.1 | 31 ОПК-3.1 |
| | 32 ОПК-3.1 | 32 ОПК-3.1 | 32 ОПК-3.1 | 32 ОПК-3.1 | 32 ОПК-3.1 |
| | У1 ОПК-3.1 | У1 ОПК-3.1 | У1 ОПК-3.1 | У1 ОПК-3.1 | У1 ОПК-3.1 |
| | У2 ОПК-3.1 | У2 ОПК-3.1 | У2 ОПК-3.1 | У2 ОПК-3.1 | У2 ОПК-3.1 |
| | В1 ОПК-3.1 | В1 ОПК-3.1 | В1 ОПК-3.1 | В1 ОПК-3.1 | В1 ОПК-3.1 |
| | В2 ОПК-3.1 | В2 ОПК-3.1 | В2 ОПК-3.1 | В2 ОПК-3.1 | В2 ОПК-3.1 |
| ОПК-3.2 | 31 ОПК-3.2 | 31 ОПК-3.2 | 31 ОПК-3.2 | 31 ОПК-3.2 | 31 ОПК-3.2 |
| | У1 ОПК-3.2 | У1 ОПК-3.2 | У1 ОПК-3.2 | У1 ОПК-3.2 | У1 ОПК-3.2 |
| | В1 ОПК-3.2 | В1 ОПК-3.2 | В1 ОПК-3.2 | В1 ОПК-3.2 | В1 ОПК-3.2 |
| ОПК-4.1 | 31 ОПК-4.1 | 31 ОПК-4.1 | 31 ОПК-4.1 | 31 ОПК-4.1 | 31 ОПК-4.1 |
| | В1 ОПК-4.1 | В1 ОПК-4.1 | В1 ОПК-4.1 | В1 ОПК-4.1 | В1 ОПК-4.1 |
| ОПК-4.2 | У1 ОПК-4.2 | У1 ОПК-4.2 | У1 ОПК-4.2 | У1 ОПК-4.2 | У1 ОПК-4.2 |
| | В1 ОПК-4.2 | В1 ОПК-4.2 | В1 ОПК-4.2 | В1 ОПК-4.2 | В1 ОПК-4.2 |
| ОПК-4.3 | 31 ОПК-4.3 | 31 ОПК-4.3 | 31 ОПК-4.3 | 31 ОПК-4.3 | 31 ОПК-4.3 |
| | У1 ОПК-4.3 | У1 ОПК-4.3 | У1 ОПК-4.3 | У1 ОПК-4.3 | У1 ОПК-4.3 |
| ОПК-4.4 | 31 ОПК-4.4 | 31 ОПК-4.4 | 31 ОПК-4.4 | 31 ОПК-4.4 | 31 ОПК-4.4 |
| | У1 ОПК-4.4 | У1 ОПК-4.4 | У1 ОПК-4.4 | У1 ОПК-4.4 | У1 ОПК-4.4 |
| | В1 ОПК-4.4 | В1 ОПК-4.4 | В1 ОПК-4.4 | В1 ОПК-4.4 | В1 ОПК-4.4 |
| ОПК-5.1 | 31 ОПК-5.1 | 31 ОПК-5.1 | 31 ОПК-5.1 | 31 ОПК-5.1 | 31 ОПК-5.1 |
| | У1 ОПК-5.1 | У1 ОПК-5.1 | У1 ОПК-5.1 | У1 ОПК-5.1 | У1 ОПК-5.1 |
| ОПК-5.2 | В1 ОПК-5.2 | В1 ОПК-5.2 | В1 ОПК-5.2 | В1 ОПК-5.2 | В1 ОПК-5.2 |
| | В2 ОПК-5.2 | В2 ОПК-5.2 | В2 ОПК-5.2 | В2 ОПК-5.2 | В2 ОПК-5.2 |
| ПК-1.1 | 31 ПК-1.1 | 31 ПК-1.1 | 31 ПК-1.1 | 31 ПК-1.1 | 31 ПК-1.1 |

| | | | | | |
|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| УК-3.1 | 31 УК-3.1 32 УК-3.1 | 31 УК-3.1 32 УК-3.1 | 31 УК-3.1 32 УК-3.1 | 31 УК-3.1 32 УК-3.1 | 31 УК-3.1 32 УК-3.1 |
| УК-3.2 | У1 УК-3.2 У2 УК-3.2 | У1 УК-3.2 У2 УК-3.2 | У1 УК-3.2 У2 УК-3.2 | У1 УК-3.2 У2 УК-3.2 | У1 УК-3.2 У2 УК-3.2 |
| УК-4.1 | 31 УК-4.1 В1 УК-4.1 | 31 УК-4.1 В1 УК-4.1 | 31 УК-4.1 В1 УК-4.1 | 31 УК-4.1 В1 УК-4.1 | 31 УК-4.1 В1 УК-4.1 |
| УК-4.2 | 32 УК-4.2 У1 УК-4.2 | 32 УК-4.2 У1 УК-4.2 | 32 УК-4.2 У1 УК-4.2 | 32 УК-4.2 У1 УК-4.2 | 32 УК-4.2 У1 УК-4.2 |
| УК-4.3 | В2 УК-4.3 В3 УК-4.3 | В2 УК-4.3 В3 УК-4.3 | В2 УК-4.3 В3 УК-4.3 | В2 УК-4.3 В3 УК-4.3 | В2 УК-4.3 В3 УК-4.3 |
| УК-5.1 | У1 УК-5.1 | У1 УК-5.1 | У1 УК-5.1 | У1 УК-5.1 | У1 УК-5.1 |
| УК-5.2 | 31 УК-5.2 | 31 УК-5.2 | 31 УК-5.2 | 31 УК-5.2 | 31 УК-5.2 |
| УК-5.3 | В1 УК-5.3 В2 УК-5.3 | В1 УК-5.3 В2 УК-5.3 | В1 УК-5.3 В2 УК-5.3 | В1 УК-5.3 В2 УК-5.3 | В1 УК-5.3 В2 УК-5.3 |
| УК-6.1 | 31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1 | 31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1 | 31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1 | 31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1 | 31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1 |
| УК-6.2 | У2 УК-6.2 | У2 УК-6.2 | У2 УК-6.2 | У2 УК-6.2 | У2 УК-6.2 |
| УК-6.3 | 32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3 | 32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3 | 32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3 | 32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3 | 32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3 |
| УК-7.1 | В1 УК-7.1 | В1 УК-7.1 | В1 УК-7.1 | В1 УК-7.1 | В1 УК-7.1 |
| УК-7.2 | У1 УК-7.2 У2 УК-7.2 | У1 УК-7.2 У2 УК-7.2 | У1 УК-7.2 У2 УК-7.2 | У1 УК-7.2 У2 УК-7.2 | У1 УК-7.2 У2 УК-7.2 |
| УК-7.3 | 31 УК-7.3 32 УК-7.3 33 УК-7.3 | 31 УК-7.3 32 УК-7.3 33 УК-7.3 | 31 УК-7.3 32 УК-7.3 33 УК-7.3 | 31 УК-7.3 32 УК-7.3 33 УК-7.3 | 31 УК-7.3 32 УК-7.3 33 УК-7.3 |
| УК-8.1 | 31 УК-8.1 32 УК-8.1 | 31 УК-8.1 32 УК-8.1 | 31 УК-8.1 32 УК-8.1 | 31 УК-8.1 32 УК-8.1 | 31 УК-8.1 32 УК-8.1 |
| УК-8.2 | У1 УК-8.2 | У1 УК-8.2 | У1 УК-8.2 | У1 УК-8.2 | У1 УК-8.2 |
| УК-8.3 | В1 УК-8.3 | В1 УК-8.3 | В1 УК-8.3 | В1 УК-8.3 | В1 УК-8.3 |
| УК-9.1 | 31 УК-9.1 | 31 УК-9.1 | 31 УК-9.1 | 31 УК-9.1 | 31 УК-9.1 |
| УК-9.2 | У1 УК-9.2 В1 УК-9.2 | У1 УК-9.2 В1 УК-9.2 | У1 УК-9.2 В1 УК-9.2 | У1 УК-9.2 В1 УК-9.2 | У1 УК-9.2 В1 УК-9.2 |

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Тематику ВКР по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля «Технология производства продуктов и организация общественного питания» разрабатывает выпускающая кафедра «Строительство». Выпускная квалификационная работа может выполняться:

- а) по типовой тематике, как комплексный курсовой проект междисциплинарного характера, базируясь на результатах курсового проектирования и материалах, собранных во время производственных практик;
- б) по индивидуальным темам, содержащим системный анализ известных технических решений, технологических процессов, программных продуктов, а также инновационных направлений в области информационных технологий.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка технологических схем производства блюд армянской кухни
2. Разработка технологических схем первых блюд итальянской кухни
3. Разработка Технологических способов получения разных видов МКИ с подбором муки разного качества
4. Разработка технологических схем блюд МКИ на основе бисквитного и песочного теста
5. Разработка технологических схем получения кулинарных блюд на основе фруктово-ягодных наполнителей
6. Разработка технологических схем производства блюд для системы быстрой доставки еды
7. Разработка технологических схем производства мясных блюд с использованием инновационных технологий
8. Разработка схем и методов контроля кулинарных блюд на предприятиях общественного питания
9. Разработка технологических схем производства коктейлей на основе разных видов водки
10. Медико-биологические аспекты использования кисломолочных продуктов в производстве кулинарных блюд
11. Разработка технологических схем производства блюд мексиканской кухни
12. Разработка технологических схем производства блюд русской кухни с использованием консервированных и маринованных овощей

13. Разработка технологических схем производства блюд для питания школьников, находящихся в экстремальных условиях
14. Разработка технологических схем производства мясных блюд для банкета
15. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд немецкой кухни
16. Разработка технологических схем запеченных роллов
17. Использование экзотических видов фруктовых наполнителей в напитках и десерта
18. Разработка технологических схем производства блюд казахской кухни
19. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд французской кухни
20. Разработка технологических схем производства МКИ на основе блинного теста
21. Разработка технологических схем производства десертных блюд для банкетов
22. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд на основе мяса птицы (страус, утка, гусь, дикие виды птицы)
23. Разработка технологических схем блюд на основе яиц и молока
24. Разработка технологических схем производства напитков для питания школьников в условиях школьной столовой

Примерный перечень вопросов и заданий на защите ВКР

Таблица 5

| Компетенции | Примерный перечень вопросов и заданий |
|---|---|
| <p>УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Какие методы сбора информации вы знаете? - Основные понятия системного и структурного анализа. - Что в себя включают структурный и системный анализы, с какой целью выполняются? - Назовите применяемые Вами в ВКР способы поиска, критического анализа и синтеза информации. - Назовите основные принципы системного подхода, которые позволили Вам решить поставленные в ходе исследования задачи. - Какие поисковые системы и браузеры Вы применяли при подготовке ВКР? - Какой качественный метод сбора информации вы использовали при поиске данных для ВКР? - Каким образом вы осуществляли анализ и синтез полученной для ВКР информации? |
| <p>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</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Какими действующими правовыми нормами Вы руководствовались во время написания ВКР? - Какие ресурсы Вы использовали для решения задач при достижении поставленной цели, с какими ограничениями пришлось столкнуться? - Какими нормативными правовыми документами регулируется деятельность в сфере общественного питания? - Каким нормативным правовым документом предусмотрено поэтапное реформирование пищевой промышленности России в настоящее время? - Каким нормативным правовым актом установлены полномочия органов государственной власти на регулирование отношений в сфере общественного питания, основные права и обязанности организаций общественного питания? |
| <p>УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> - С какими типами социального взаимодействия Вам приходилось чаще всего сталкиваться во время проведения исследования? - Какова была Ваша роль в ходе проведения исследования? - Какой вклад Вы можете внести в команду, чтобы ее деятельность была признана успешной? - Какие методы и приемы социального взаимодействия и работы в команде Вы знаете? - Какие типы и методы социального взаимодействия вы использовали в работе над ВКР? - Какими навыками работы в команде должен обладать персонал при работе в сфере общественного питания? - От чего зависит эффективность работы в команде? - Что такое управленческие функции? Охарактеризуйте индивидуальные факторы эффективного управления группой и коллективом. - Изобразите схему развития социальных конфликтов в команде. |

| | |
|--|---|
| <p>УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Планируете ли Вы написать статьи по результатам своей работы, в том числе на иностранном языке в зарубежных изданиях? Каким вопросам они будут посвящены? - С какими трудностями Вам пришлось столкнуться во время профессиональной деятельности (придется столкнуться) при построении коммуникации? Как Вы эти трудности преодолели (планируете преодолеть)? - Какими информационно-коммуникационными технологиями Вы пользовались для решения профессиональных задач? - Назовите речевые клише деловой коммуникации на иностранном языке. - Назовите правила деловой устной и письменной коммуникации - Изобразите схему отдельного коммуникативного акта модели речевой коммуникации. - Назовите особенности официально-делового стиля. - Назовите стили коммуникации в английском языке. |
| <p>УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> | <ul style="list-style-type: none"> - С какими типами межкультурного взаимодействия Вам приходится сталкиваться чаще всего? - Дайте определение понятию гипотеза, доказательство, теория. - Приходится ли Вам учитывать исторический контекст при построении своей профессиональной деятельности? Как часто это происходит и почему? - Знание каких этических норм позволяет Вам построить успешный профессиональный процесс? - Назовите простейшие методы адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. - Покажите классификацию видов социальных групп. Дайте определение. - Какова роль социальной мобильности в изменении общества? - Составьте схематическую структуру социальной организации общества. |
| <p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Каким образом Вы стараетесь организовать свою работу, какими правилами построения траектории саморазвития пользуетесь? Какой процесс занимает у Вас больше всего времени? - Какие методики Вы применяли при подготовке ВКР? - Какие техники тайм-менеджмента вы использовали при работе над ВКР? - Назовите способы саморегуляции в ситуации публичного выступления. - Покажите структуру самоорганизации и самообразования личности, их взаимосвязь. - Составьте потенциальную схему управления своим временем в профессиональной деятельности. |
| <p>УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Приведите основные показатели физического здоровья, необходимые для успешной организации своей профессиональной деятельности? - Опишите методы и средства проведения производственной гимнастики. - Какие виды физических упражнений Вы знаете, какова их роль и значение физической культуры в жизни человека, в том числе Вашей, и общества? - Охарактеризуйте научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. - Охарактеризуйте научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. - Дайте определение рекреативной физической культуры. - Раскройте понятие профессионального здоровья. - Какие средства физической культуры, спорта и туризма вы применяете для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки? - Составьте график питания для спортсмена на день. |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Назовите критерии оценки физического развития. - Покажите на схемах ВКР: где используется физический труд, вместо машинного? |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> - Перечислите и охарактеризуйте основные факторы вредного воздействия на человека как субъекта профессиональной деятельности и средства защиты от них. - Назовите правила и нормы безопасного ведения трудовой деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. - Каковы признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов? - Как оценить вероятность возникновения потенциальной опасности и принять меры по ее предупреждению? - Как решаются проблемы экологической безопасности в пищевой промышленности? |
| УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | <ul style="list-style-type: none"> - Назовите способы разрешения ситуаций затрудненного общения с инвалидами в профессиональной сфере деятельности. - Покажите модель взаимодействия органов исполнительной власти общественных организаций инвалидов по формированию доступной среды для инвалидов и МГН. - Перечислите правовые аспекты дефектологического статуса инвалида и лиц с ОВЗ в социально- профессиональной среде. - Назовите возможные формы социальной адаптации инвалида к профессиональной среде - Каким образом можно диагностировать потребности разных групп инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональной сфере деятельности - Каким образом можно диагностировать потребности в «ситуационной помощи» различных групп инвалидов в профессионально-социальной среде. - Какие Навыки общения с лицами с особенностями внешности, интеллектуальными нарушениями и нарушениями, пригодились бы вам в социально- профессиональной сфере? - Какие технологии взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ вы знаете. |
| УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | <ul style="list-style-type: none"> - Какие методики для оценки эффективности экономических решений Вы применяли при подготовке ВКР? - Выполнялось ли в работе технико-экономическое обоснование проекта? - Назовите показатели экономической эффективности при проектировании развития электроэнергетической системы, степень и результаты их применения в рамках выполнения ВКР. - Как производился выбор и проверка экономически целесообразных сечений линий при подготовке ВКР? |
| УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | <ul style="list-style-type: none"> - Какие термины гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, вы знаете и какие из них вам встречались при подготовке ВКР? - Перечислите известные вам правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции. - Исполнение каких должностных обязанностей связано с коррупционными рисками? - Назовите основные направления государственной политики в сфере противодействия коррупции. |
| ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - Перечислите информационные системы, программы, сайты, которые Вы использовали при подготовке ВКР. - В каких программных продуктах Вы проводили анализ и расчеты технической информации по тематике ВКР? - Назовите методы компьютерного моделирования молекулярной динамики биомолекул. - Как в сфере общественного питания используется объектно-ориентированное программирование? |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Какие задачи специалисту общепита необходимо уметь алгоритмизировать и реализовывать с использованием программных средств? - Какую профессиональную информацию можно хранить, обрабатывать и анализировать с помощью сетевых технологий? - Какие меры по инженерно-технической защите информации на предприятии пищевой промышленности вы знаете? |
| <p>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Какие Вами были выбраны методы анализа и моделирования при решении профессиональных задач в ВКР? - Какой физико-математический аппарат Вы использовали для решения прикладных, теоретических, экспериментальных задач? - Составьте уравнения реакций образования озонов мальтозы. - Какие важнейшие моносахариды Вы знаете? Изобразите их структуру. - Какие соединения называются эпимерами, аномерами? - Дайте объяснение аномерному эффекту. - С помощью каких реакций можно осуществить взаимопревращения моносахаридов? - Изобразите структурную формулу озона и приведите схему его получения из глюкозы. - Приведите классификацию дисахаридов. - Какую структуру имеют циклодекстрины и где они применяются? |
| <p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Назовите правила эксплуатации и требования безопасности пищеvarочного котла. - Приведите характеристику СВЧ-печи, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. - Назовите виды деформации вала от сил в передаче зацеплением. - Назовите критерии выбора материала для изготовления зубчатой и червячной передачи. - Составьте формулы расчета на прочность при растяжении, сдвиге, кручении и изгибе. - Покажите диаграммы растяжения (условная и истинная) и выносливости. Механические свойства материалов при растяжении. - Области применения векторной графики (наука и инженерия, искусство, развлечения и бизнес, векторная графика в Интернете). |
| <p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Назовите методы планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни. - Назовите основные правила профессиональной кулинарии в русской кухне. - Значение творожных блюд пасхальной русской кухни в рационе человека. - Какие традиционные блюда готовили в крещенские и масленичные праздники. - В чем заключалась старинная технология стерилизации обработки посуды для консервирования? - Назовите преимущество применения растительных масел в приготовлении постных блюд русской кухни. - Оказывает ли влияние гидролиз белка и жира на их пищевую ценность? - Каковы потери отдельных витаминов при различных способах обработки сырья? - В каких случаях происходят потери минеральных веществ в готовом продукте по сравнению с сырьем? - Составьте калорийность 100гр. любого салата. |
| <p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Что такое статистический приемочный контроль качества продукции? - Назовите Технологические требования к готовой продукции. - Основные требования Государственного надзора и контроля. |

| | |
|--|--|
| | <p>-Порядок Контрольной закупки и кто ее может проводить?</p> <p>-Назовите Виды услуг общественного питания. Перечислите Общие требования к услугам общественного питания.</p> <p>- Какие методы оценки и контроля качества услуг применяются в общественном питании?</p> <p>-Для чего применяется органолептический анализ?</p> <p>-Что включают в себя органолептические показатели качества товара?</p> <p>-Составьте схему органолептических показателей качества продукции, оцениваемых с помощью органов чувств.</p> |
| ПК-1: Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания | <p>- Назовите основные принципы управления процессами производства.</p> <p>-Каким образом осуществляется выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания и гостиничного предприятия.</p> <p>-Назовите Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All in-clusive т.д., особенности предоставления.</p> <p>- Назовите принципы разработки и производства специализированного питания.</p> <p>- Рассчитайте пищевую ценность ржаного хлеба. (Вода. Белки. Углеводы. Жиры. Витамины.)</p> <p>- Каким образом производится оформление технологических карт продуктов общественного питания. Нормативные документы.</p> |
| ПК-2: Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания | <p>- Классифицируйте тары и упаковки продуктов общественного питания.</p> <p>- Назовите виды транспортной тары и охарактеризуйте их.</p> <p>- Назовите требования к информации на продуктах птицеперерабатывающей промышленности.</p> <p>- Назовите факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания.</p> <p>- Какие основные шаги при разработке плана ХАССП, при производстве супов на основе мясного сырья, Вы знаете?</p> <p>- Назовите основные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.</p> <p>- Какие способы изготовления теста Вы знаете? Опишите их.</p> <p>- Какие основные приемы приготовления кулинарных изделий Вы знаете?</p> |

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

| № п/п | Наименование оценочного средства | Периодичность и способ проведения процедуры оценивания | Методы оценивания | Виды выставляемых оценок | Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся |
|-------|---|--|------------------------|--------------------------|---|
| 1. | ВКР | по окончании государственной итоговой аттестации | Экспертный | по пятибалльной шкале | ведомость текущего контроля |
| 2. | Доклад | по окончании государственной итоговой аттестации | Экспертный | по пятибалльной шкале | ведомость текущего контроля |
| 3. | Презентация или демонстрационный материал | по окончании государственной итоговой аттестации | Экспертный | по пятибалльной шкале | ведомость текущего контроля |
| 4. | Вопросы к ВКР | По окончании защиты устно/ письменно | Экспертный, самооценка | по пятибалльной шкале | ведомость текущего контроля |

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

| Наименование оценочного средства | | Балльная шкала |
|----------------------------------|---|----------------|
| 1. | ВКР | 5-40 баллов |
| 2. | Доклад | 5-20 баллов |
| 3. | Презентация или демонстрационный материал | 5-20 баллов |
| 4. | Вопросы к ВКР | 5-20 баллов |
| Итого: | | 100 баллов |

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость при защите выпускной квалификационной работы определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 8

| Процентная шкала (при ее использовании) | Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично» |
|--|---|
| 0-50% | Неудовлетворительно |
| 51-70% | Удовлетворительно |
| 71-84% | Хорошо |
| 85-100% | Отлично |

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе

Б3.01(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы государственной итоговой аттестации

Б3.01(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

| | |
|--|---|
| Код и направление подготовки (специальность) | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология производства продуктов и организация общественного питания |
| Квалификация | бакалавр |
| Форма обучения | очная |
| Год начала подготовки | 2023 |
| Выпускающая кафедра | Инженерные технологии |
| Кафедра-разработчик | Инженерные технологии |
| Объем дисциплины, ч. / з.е. | 324 / 9 |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | Защита ВКР |

| Семестр | Час. / з.е. | Лек. зан., час. | Лаб. зан., час. | Практич. зан., час. | КСР | СРС | Контроль | Форма контроля |
|---------|-------------|-----------------|-----------------|---------------------|-----|-----|----------|----------------|
| 8 | 324 / 9 | - | - | - | 9 | 315 | | Защита ВКР |
| Итого | 324 / 9 | - | - | - | 9 | 315 | | Защита ВКР |

| Универсальные компетенции: | |
|----------------------------|--|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| УК-1.1 | Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи |
| УК-1.2 | Использует системный подход для решения поставленных задач |
| УК-10 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности |
| УК-10.1 | Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности |
| УК-10.2 | Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей |
| УК-10.3 | Применяет экономические инструменты |
| УК-11 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению |
| УК-11.1 | Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней |
| УК-11.2 | Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям |
| 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-2.1 | Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм |
| УК-2.2 | Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде |
| УК-3.1 | Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде |
| УК-3.2 | Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды |
| УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |
| УК-4.1 | Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты |
| УК-4.2 | Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |

| | |
|--|---|
| УК-4.3 | Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| УК-5.1 | Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития |
| УК-5.2 | Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии |
| УК-5.3 | Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основные форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни |
| УК-6.1 | Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания |
| УК-6.2 | Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям |
| УК-6.3 | Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда |
| УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |
| УК-7.1 | Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма |
| УК-7.2 | Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности |
| УК-7.3 | Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в 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-8.1 | Воспроизводит общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий |
| УК-8.2 | Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению. |
| УК-8.3 | Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности |
| УК-9 | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах |
| УК-9.1 | Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах |
| УК-9.2 | Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами |
| Общепрофессиональные компетенции: | |
| ОПК-1 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
| ОПК-1.1 | Понимает требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания |
| ОПК-1.2 | Понимает принципы работы современных информационных технологий при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли |
| ОПК-1.3 | Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности |
| ОПК-2.1 | Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции |
| ОПК-2.2 | Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции в сфере общественного питания |
| ОПК-2.3 | Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
| ОПК-3.1 | Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания |
| ОПК-3.2 | Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания |
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания |
| ОПК-4.1 | Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания |

| | |
|--------------------------------------|---|
| ОПК-4.2 | Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания |
| ОПК-4.3 | Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. |
| ОПК-4.4 | Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции питания |
| ОПК-5.1 | Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания |
| ОПК-5.2 | Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг |
| Профессиональные компетенции: | |
| ПК-1 | Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания |
| ПК-1.1 | Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности |
| ПК-1.2 | Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции |
| ПК-1.3 | Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира |
| ПК-2 | Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания |
| ПК-2.1 | Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений |
| ПК-2.2 | Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания |
| ПК-2.3 | Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания |
| ПК-2.4 | Способен разрабатывать и применять стратегию развития и продвижения новых продуктов общественного питания |
| ПК-2.5 | Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания |
| ПК-2.6 | Составляет элементы плана HACCP для обеспечения качества продукции общественного питания |
| ПК-2.7 | Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания |
| ПК-2.8 | Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания |