

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б.1.Б.02 Оптимизация технологических процессов общественного питания

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

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

ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии

Знать:

Этап 1: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью

Этап 2: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору

Уметь:

Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Этап 2: Организовывать документооборот на предприятии питания

Владеть:

Этап 1: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Навыками документооборота на предприятии

ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность

Знать:

Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная);

Этап 2: Роль и сущность инновационного развития производства

Уметь:

Этап 1: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;

Этап 2: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

Знать:

Этап 1: функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); оптимизацию технологических процессов производства;

Этап 2: Проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания.

Уметь:

Этап 1: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания.

Этап 2: Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;

Владеть:

Этап 1: Навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;

Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж

Знать:

Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная). Оптимизацию технологических процессов производства

Этап 2: Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.

Уметь:

Этап 1: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания;

Этап 2: Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;

Владеть:

Этап 1: Навыками в области управления процессами продаж

Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания

Знать:

Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная);

Этап 2: Роль и сущность инновационного развития производства

Уметь:

Этап 1: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;

Этап 2: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания

ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленические решения в области организации и нормировании труда предприятий питания

Знать:

Этап 1: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью

Этап 2: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору

Уметь:

Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Этап 2: Организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленические решения в области организации и нормировании труда предприятий питания

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач

Знать:

Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания

Этап 2: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания

Уметь:

Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

Знать:

Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания

Этап 2: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Уметь:

Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

Знать:

Этап 1: Базис современных компьютерных технологий;

Этап 2: Базис математического моделирования в области организации предприятий общественного питания

Уметь:

Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

Знать:

Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Этап 2: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания

Уметь:

Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания

Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
			1 2 3 4
ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	способен устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знать: Этап 1: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью Уметь: Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Владеть: Этап 1: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным	Готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным	Знать: Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная);	Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной.

производственным процессом, управлять информацией области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	в процессом, управлять информацией области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	в Уметь: Этап 1: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса; Владеть: Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Проверка полученных результатов работы
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знать: Этап 1: функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); оптимизацию технологических процессов производства; Уметь: Этап 1: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания. Владеть: Этап 1: Навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;	Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы
ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятиях, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Готов контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятиях, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Знать: Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная).Оптимизацию технологических процессов производства Уметь: Этап 1: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания; Владеть: Этап 1: Навыками в области управления процессами продаж	Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Способен анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знать: Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); Уметь: Этап 1: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса; Владеть: Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы
ПК-15 готовностью	Готов	Знать:	Проверка конспектов

<p>организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания</p>	<p>и организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания</p>	<p>Этап 1: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью Уметь: Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Владеть: Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы</p>
<p>ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p>	<p>способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p>	<p>Знать: Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания Уметь: Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Владеть: Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы</p>
<p>ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p>	<p>Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p>	<p>Знать: Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания Уметь: Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Владеть: Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы</p>
<p>ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p>	<p>Способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p>	<p>Знать: Этап 1: Базис современных компьютерных технологий; Уметь: Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Владеть: Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы</p>

		сырья и продукции питания	
ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<p>Знать:</p> <p>Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной.</p> <p>Проверка полученных результатов работы</p>

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-4 способностью устанавливать требования документообороту на предприятии	к способен устанавливать требования документообороту на предприятии	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Организовывать документооборот на предприятии питания</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Навыками документооборота на предприятии</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной.</p> <p>Проверка полученных результатов работы.</p> <p>Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	в Готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Роль и сущность инновационного развития</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной.</p> <p>Проверка полученных результатов работы.</p> <p>Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-2 способностью анализировать и	Способен анализировать и	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Проводить анализ качества</p>	Проверка конспектов лекций. Проверка отчета,

оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	<p>продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.</p>	<p>устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятиях, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Готов контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятиях, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Способен анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Роль и сущность инновационного развития производства</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	готов организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Навыками анализа полученных результатов</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>

		исследований сырья и продукции питания	
ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Базис математического моделирования в области организации предприятий общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной. Проверка полученных результатов работы. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования,	способен в составе коллектива ставить задачи исследования,	<p>Знать:</p> <p>Этап 2: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной.</p>

исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<p>области организации предприятий общественного питания Уметь: Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания Владеть: Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий</p>	Проверка полученных результатов работы. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
---	---	---	--

3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5) хорошо – (4) удовлетворительно – (3) неудовлетворительно – (2)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70,85)	C – (4)		
[60;70)	D – (3+)		незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)		
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	(зачтено) отлично
B	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	

C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	(зачтено)хорошо
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	(зачтено)удовлетворительно
E	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	(незачтено)удовлетворительно
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	(незачтено)неудовлетворительно
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	(незачтено)неудовлетворительно

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено		зачтено				
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо		отлично
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

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

Таблица 6.1 - ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью	1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания 2. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса
Уметь: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях	1. Система государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью 2. Понятие лицензионных договоров и практические приемы защиты информации
Навыки: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений. 2. Организация патентного поиска

Таблица 7.1 - ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору	1. Организация патентного поиска 2. Роль и сущность инновационного развития производства
Уметь: Организовывать документооборот на предприятии питания	1. Понятие оптимизация процессов производства 2. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания

Навыки: Навыками документооборота на предприятии	1. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания 2. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий
--	--

Таблица 6.2 - ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная);	1.Понятие оптимизация процессов производства 2.Иновационные методы управления и контроля производством продуктов питания
Уметь: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;	1.Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе 2.Моделирование производственно-технологических задач
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1.Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания 2.Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная)

Таблица 7.2 - ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Роль и сущность инновационного развития производства	1. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания 2. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе
Уметь: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции	1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания
Навыки: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.	1. Современные методы контроля качества продукции 2. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания

Таблица 6.3 - ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); оптимизацию технологических процессов производства	1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. 2. Система патентно-лицензионной деятельности
Уметь: Решать проблемы	1. Оптимизация технологических процессов производства

оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания	2. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания
Навыки: Навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;	1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания

Таблица 7.3 - ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.	1.Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе 2.Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами
Уметь: Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;	1.Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная). 2.Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания
Навыки: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.	1. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания 2. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей

Таблица 6.4 - ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная).	1. Роль и сущность инновационного развития производства. 2. Понятие оптимизация процессов производства
Уметь: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания;	1. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания 2. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе
Навыки: Навыками в области управления процессами продаж	1. Моделирование производственно-технологических задач. 2. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания

Таблица 7.4 - ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.	1.Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе 2.Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами
Уметь: Прогнозировать и анализировать потребности	1.Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная,

потребителей потенциальных производственных ресурсов	распределительная). 2. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания
Навыки: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания	1. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания 2. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей

Таблица 6.5 - ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная);	1. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий 2. Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания
Уметь: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;	1. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты 2. Современные методы контроля качества продукции. Классификация.
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия 2. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания

Таблица 7.5 - ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Роль и сущность инновационного развития производства	1. Роль и сущность инновационного развития производства. 2. Понятие оптимизация процессов производства
Уметь: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	1. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания 2. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе
Навыки: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания	1. Моделирование производственно-технологических задач. 2. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания

Таблица 6.6 - ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью	1.Понятие оптимизация процессов производства 2.Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания
Уметь: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания	1.Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе 2.Моделирование производственно-технологических задач
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1.Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания 2.Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная,

	распределительная)
--	--------------------

Таблица 7.6 - ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору	1. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания 2. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе
Уметь: Организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания
Навыки: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Современные методы контроля качества продукции 2. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания

Таблица 6.7 - ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	1. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий 2. Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания
Уметь: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания	1. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты 2. Современные методы контроля качества продукции. Классификация.
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия 2. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания

Таблица 7.7 - ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
---	--

Знать: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания	1. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания 2. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе
Уметь: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания
Навыки: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий	1. Современные методы контроля качества продукции 2. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания

Таблица 6.8 - ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. 2. Система патентно-лицензионной деятельности
Уметь: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания	1. Оптимизация технологических процессов производства 2. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания

Таблица 7.8 - ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	1. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания 2. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе
Уметь: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания
Навыки: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Современные методы контроля качества продукции 2. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания

Таблица 6.9 - ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Базис современных компьютерных технологий;	1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. 2. Система патентно-лицензионной деятельности
Уметь: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания	1. Оптимизация технологических процессов производства 2. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания

Таблица 7.9 - ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Базис математического моделирования в области организации предприятий общественного питания	1. Формы организации хозяйственной деятельности предприятий общественного питания 2. Организация патентного поиска.
Уметь: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	1. Моделирование производственно-технологических задач 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания
Навыки: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий	Управление качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации

Таблица 6.10 - ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. 2. Система патентно-лицензионной деятельности
Уметь: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания	1. Оптимизация технологических процессов производства 2. Научные исследования в области

	оптимизации технологических процессов общественного питания
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания

Таблица 7.10 - ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания	1. Моделирование производственно-технологических задач 2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания
Уметь: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	1. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты 2. Современные методы контроля качества продукции. Классификация.
Навыки: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий	1. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия 2. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов

Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрирован системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;

– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

– вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;

– продемонстрировано усвоение основной литературы.

– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;

допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа,

исправленные по замечанию преподавателя;

допущены ошибки или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

– не раскрыто основное содержание учебного материала;

– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

– не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критерииов оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность выводов;
- логичность / структурированность / целостность выступления;

- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как квалитативного типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не засчитено»), так и квантитативного (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично», «хорошо» и т.д.)

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.