



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)**

**Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и  
пищевых си**

**Департамент пищевых наук и технологий**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Передовой  
инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии  
и пищевых систем»



\_\_\_\_\_ Л.А. Текутьева

«3» ноября 2022 г

## **ПРОГРАММА**

### **государственной итоговой аттестации**

#### **НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Программа магистратуры Управление и организация деятельностью предприятий  
питания**

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2 года*

Год начала подготовки *2022*

Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028.

Программа ГИА обсуждена на заседании департамента пищевых наук и технологий протокол 1 от «29» сентября 2022 г.

Директор Департамента реализующего структурного подразделения Ершова Т.А.

Составители: к.т.н. доцент Ершова Т.А.

**Владивосток**

**2022**

Государственная итоговая аттестация выпускника ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника:

Типы задач: технологический, организационно-управленческий, научно-исследовательский, проектный, педагогический.

Объектами профессиональной деятельности выпускника:

01 Образование и наука

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)

Требования к результатам освоения образовательной программы:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1 Проводит методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа.
		УК - 1.2 Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
		УК – 1.3 Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК - 2.1. Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
		УК - 2.2 Обосновывает практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области
		УК - 2.3 Умело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК - 3.1. Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности
		УК - 3.2 Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию
		УК - 3.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные	УК - 4.1. Использует/ применяет изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера

	технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК - 4.2 Обладает способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального взаимодействия УК - 4.3 Формирует и отстаивает собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК - 5.1 Использует психологические основы социального взаимодействия; направленное на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции УК - 5.2 Грамотно и доступно излагает профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдает этические нормы и права человека УК - 5.3 Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, общекультурных и конфессиональных особенностей
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК - 6.1 Использует особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности УК - 6.2 Определяет приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывает, контролирует, оценивает и исследует компоненты профессиональной деятельности УК - 6.3 Применяет навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК - 1.1 Проводит методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа.	Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений
	Умеет применять основные принципы критического анализа
	Владеет методами критического анализа и оценки современных научных достижений; принципами критического анализа
УК - 1.2 Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области	Знает основы анализа данных по сложным научным проблемам
	Умеет применять новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
	Владеет знаниями анализа данных по сложным научным проблемам
УК – 1.3 Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа	Знает методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа
	Умеет применять методы исследования проблемы профессиональной деятельности
	Владеет методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа
УК - 2.1. Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	Знает: Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
	Умеет: определять результаты проектной деятельности; критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет: методами управления и описания результатов проектной деятельности; критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
УК - 2.2 Обосновывает практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области	<p>Знает практическую и теоретическую значимость полученных результатов;</p> <p>Умеет анализировать проектную документацию; эффективно руководить командой</p> <p>Владеет навыками прогнозирования развития процессов в проектной профессиональной области</p>
УК - 2.3 Умело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей	<p>Знает организацию управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности;</p> <p>Умеет управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности</p> <p>Владеет навыками распределения заданий и побуждением других к достижению целей</p>
УК - 3.1. Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности	<p>Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.</p> <p>Владеет: знаниями организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы.</p>
УК - 3.2 Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию	<p>Знает необходимые методы управления</p> <p>Умеет эффективно руководить командой</p> <p>Владеет навыками вырабатывать командную стратегию</p>
УК - 3.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы	<p>Знает организацию в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач</p> <p>Умеет создавать команды для выполнения практических задач</p> <p>Владеет навыками в разработке стратегии командной работы</p>
УК - 4.1. Использует/ применяет изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера	<p>Знает методологию использования/ применения изученных специальных терминов и грамматических конструкций для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера</p> <p>Умеет использовать/ применять изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера</p> <p>Владеет методологией использования/ применения изученных специальных терминов и грамматических конструкций для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера</p>
УК - 4.2 Обладает способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в	Знает как лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ситуациях академического и профессионального взаимодействия	Умеет лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
	Владеет способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
УК - 4..3 Формирует и отстаивает собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия	Знает как формировать и отстаивать собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия
	Умеет формировать и отстаивать собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия
	Владеет способностью к формированию и отстаиванию собственных суждений и научных позиций, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия
УК - 5.1 Использует психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции	
УК - 5.2 Грамотно и доступно излагает профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдает этические нормы и права человека	
УК - 5.3 Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, общекультурных и конфессиональных особенностей	
УК - 6.1 Использует особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности	Знает особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности
	Умеет использовать особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности
	Владеет навыками использования особенностей принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	методологических основ саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности
УК - 6.2 Определяет приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывает, контролирует, оценивает и исследует компоненты профессиональной деятельности	Знает об определении приоритетов профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; о разработке, контроле, оценивании и исследовании компонентов профессиональной деятельности
	Умеет определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности
	Владеет навыками определения приоритетов профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разработки, контроля, оценивания и исследования компонентов профессиональной деятельности
УК - 6.3 Применяет навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности	Знает о применении навыков определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности
	Умеет применять навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности
	Владеет способностью применять навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (должны быть учтены все ОПК из п. 3.3 ФГОС ВО 3++):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
		ОПК-1.2 Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
		ОПК-1.3 Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы

		стратегического планирования
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства
		ОПК-2.2 Планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		ОПК-2.3 Успешно разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
		ОПК-3.2 Применяет знания, оценивает риски и управляет качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
		ОПК-3.3 Успешно использует современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения
Моделирование и верификация	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
		ОПК-4.2 Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания
		ОПК-4.3 Активно внедряет навыки математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
		ОПК-5.2 Планирует и организует процесс внедрения результатов исследований в производство
		ОПК-5.3 Применяет современные методы исследований при решении организационно-технологических задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ОПК-1.1. Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия	Знает применение основ стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	Умеет эффективно применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	Владеет механизмами эффективного применения основ стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмов формирования политики, инновационных

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	планов развития предприятия
ОПК-1.2 Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами	Знает методологию успешного формирования политики предприятия, стратегических планов его развития; обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами
	Умеет успешно формировать политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
	Владеет методологией успешного формирования политики предприятия, стратегических планов его развития; обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами
ОПК-1.3 Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования	Знает методологию применения навыков разработки конкурентоспособных концепций; методов стратегического планирования
	Умеет применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования
	Владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций; методами стратегического планирования
ОПК-2.1. Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства	Знает: основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
	Умеет: планировать направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
	Владеет: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
ОПК-2.2 Планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает: направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет: совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Владеет: современными методами и техниками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-2.3 Успешно разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет: методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3.1. Применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства	Знает методологию применения основных государственных и международных нормативных документов и направлений в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
	Умеет применять основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
	Владеет знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлений в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
ОПК-3.2 Применяет знания, оценивает риски и управляет качеством и	Знает, оценивает риски и управляет качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	современных методов и разработки новых технологических решений
	Умеет применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
	Владеет знаниями оценивания рисков и управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
ОПК-3.3 Успешно использует современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения	Знает методологию успешного использования современных методов и способов разработки новых технологических решений
	Умеет успешно использовать современные методы и разрабатывать новые технологические решения
	Владеет навыками успешного использования современных методов и способностью разрабатывать новые технологические решения
ОПК-4.1 Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания	Знает основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
	Умеет моделировать рецептуры и процессы производства продуктов питания различного назначения
	Владеет процессами моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
ОПК-4.2 Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания	Знает современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания
	Умеет использовать современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания
	Владеет навыками работы с современным программным обеспечением для проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-4.3 Активно внедряет навыки математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами	Знает основы математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
	Умеет применять навыки математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
	Владеет способностью внедрять математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
ОПК-5.1. Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач	Знает современные методы исследования, используемых при решении организационно-технологических задач
	Умеет применять знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
	Владеет навыками применения знаний современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
ОПК-5..2 Планирует и организывает процесс внедрения результатов исследований в производство	Знает, как спланировать и организовать процесс внедрения результатов исследований в производство
	Умеет планировать и организовывать процесс внедрения результатов исследований в производство
	Владеет навыками планирования и организации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	процесса внедрения результатов исследований в производство
ОПК-5.3 Применяет современные методы исследований при решении организационно-технологических задач	Знает о применении современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
	Умеет применять современные методы исследований при решении организационно-технологических задач
	Владеет навыками применения современных методов исследований при решении организационно-технологических задач

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
технологический	ПК-1 Способен и 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	ПК -1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
		ПК -1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом
		ПК -1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
технологический	ПК -2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
		ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом
		ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
технологический	ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы	ПК-3.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
		ПК-3.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
		ПК-3.3 Внедряет информацию о современных

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
технологический	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
		ПК-4.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
		ПК-4.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
технологический	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК-5.1 Применяет знания технологических процессов при производстве продукции общественного питания
		ПК-5.2 Умело осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
		ПК-5.3 Применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
технологический	ПК-6 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-6.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания
		ПК-6.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организует ее выработку в производственных условиях
		ПК-6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства
организационно-управленческий	ПК-7 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
		ПК-7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия
		ПК-7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности
организационно-управленческий	ПК-8 способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на	ПК-8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК-8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
организационно-управленческий	ПК-9 способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК-9.1 Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками ПК-9.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
организационно-управленческий	ПК-10 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК-10.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
организационно-управленческий	ПК-11 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	ПК-11.1 Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа ПК-11.2 Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа ПК-11.3 Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
организационно-управленческий	ПК-12 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК-12.1 Применяет знания технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК-12.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК-12.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
организационно-управленческий	ПК-13 готовность и способность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	ПК-13.1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
		ПК-13.2 Использует нормативную, технологическую документацию
		ПК-13.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно -профилактическом питании
организационно-управленческий	ПК-14 способность внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	ПК-14.1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления
		ПК-14.2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия
		ПК-14.3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете
научно-исследовательский	ПК-15 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-15.1 Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
		ПК-15.2 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		ПК-15.3 Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
научно-исследовательский	ПК-16 способность владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК-16.1 Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства
		ПК-16.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи
		ПК-16.3 Применяет навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
научно-исследовательский	ПК-17 готовность и способность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их	ПК-17.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов
		ПК-17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
		ПК-17.3 Успешно применяет навыки

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	результатов	организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
научно-исследовательский	ПК-18 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК-18.1 Использует знания технологических параметров производства продуктов питания
		ПК-18.2 Применяет теоретические знания в области производства продуктов питания
		ПК-18.3 Создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
научно-исследовательский	ПК-19 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК-19.1 Применяет знания основ постановки задач исследования
		ПК-19.2 Выбирает методы экспериментальной работы
		ПК-19.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований
научно-исследовательский	ПК-20 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	ПК-20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
		ПК-20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания
		ПК-20.3 Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения
научно-исследовательский	ПК-21 способность анализировать результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК-21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
		ПК-21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
		ПК-21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
проектный	ПК-22 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	ПК-22.1 Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
		ПК-22.2 Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
		ПК-22.3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		питания различного типа
проектный	ПК-23 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК-23.1 Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
		ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
		ПК-23.3 Применяет навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
проектный	ПК-24 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24.1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов
		ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
		ПК-24.3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
педагогический	ПК-25 способность преподавать по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования (СПО) и дополнительным профессиональным программам (ДПП), ориентированным на соответствующий уровень квалификации	ПК-25.1 Применяет знания основ педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования
		ПК-25.2 Преподает по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации
		ПК-25.3 Применяет навыки и методики преподавания
педагогический	ПК-26 способность к организационно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП, ориентированных на соответствующий уровень квалификации	ПК-26.1 Использует в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки
		ПК-26.2 Обеспечивает реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации
		ПК-26.3 Применяет навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки
педагогический	ПК-27 способность к научно-методическому и учебно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	ПК-27.1 Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения
		ПК-27.2 Реализует программы профессионального обучения
		ПК-27.3 Использует навыки разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения
педагогический	ПК-28 способность к	ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	преподаванию по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
		ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования
		ПК-28.3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-1.1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания	Знает суть производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
	Умеет применять
	Владеет производственными процессами в области производства продукции предприятий питания
ПК-1.1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет применять приемы в области управления производственным процессом
	Владеет приемами управления производственным процессом
ПК-1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	Знает навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
	Умеет применять навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
	Владеет приемами управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
ПК-2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Умеет применять принципы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Владеет основами организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
ПК-2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает принципы управления производственного процесса
	Умеет определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет принципами управления производственным процессом
ПК-2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	Знает методы выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
	Умеет применять навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
ПК-3.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	Знает основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Умеет применять знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Владеет знаниями основных положений нормативной и технологической документацией
ПК-3.2 Применяет знания	Знает нормативную и технологическую документацию,

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Умеет применять разработки системы качества и безопасности продукции
	Владеет знаниями нормативной, технологической документации в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-3.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья	Знает технологию производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Умеет применять знания о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Владеет способностью применения информации о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
ПК-4.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет применять в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства
	Владеет способностью применять в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства
ПК-4.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает принципы организации и разработки системы качества и безопасности продукции производства,
	Умеет применять оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет принципами внедрения системы качества и безопасности продукции производства,
ПК-4.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает принципы влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства,
	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет принципами оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания	Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет использовать технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Владеет технологическими процессами при производстве продукции общественного питания
ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	Знает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Умеет подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Владеет навыками использования основных типов оборудования в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	Знает терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет применять терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК-6.1.1 применяет основы технологии и организации производства предприятий общественного питания	Знает: основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Умеет: применять основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Владеет: основами технологии и организации производства предприятий общественного питания
ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	Знает: новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях
ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и организует производство.
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и организацией производства.
ПК -7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания	Знает стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет применять знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания
	Владеет знаниями в области стратегии развития на предприятиях общественного питания
ПК -7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает приоритеты приоритеты в стратегии развития предприятия
	Умеет эффективно определять приоритеты
	Владеет навыками в области стратегии развития предприятия
ПК -7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности	Знает навыки навыки в области финансовой и логистической деятельности
	Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности
	Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности
ПК -8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства	Знает документы бухгалтерской отчетности предприятия,
	Умеет оформлять основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Владеет основами бухгалтерской отчетности предприятия
ПК -8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Знает стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Умеет анализировать и определять оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет основой управления производственным процессом
ПК -8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия	Знает анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
	Умеет проводить анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
	Владеет основой анализа инвестиционных процессов деятельности предприятия ПК управления производственным и логистическими процессами
ПК-9 .1 Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками	Знает основы психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,
	Умеет вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,
	Владеет знания основ психологии, ведения переговоров при

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-9.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными	<p>Знает основы психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,</p> <p>Умеет вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,</p> <p>Владеет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем</p>
ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию	<p>Знает основы ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию</p> <p>Умеет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию применять основные положения нормативной и технологической документацией</p> <p>Владеет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию</p>
ПК-10 .1Применяет знания основ экономической деятельности предприятия.	<p>Знает основ ьэкономической деятельности предприятия.</p> <p>Умеет внедрять основы экономической деятельности предприятия.</p> <p>Владеет знаниями основ экономической деятельности предприятия.</p>
ПК-10 .2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	<p>Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов</p> <p>умеет оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов определять кадровую политику предприятия</p> <p>Владеет знаниями оценивания результативности экономической деятельности предприятия</p>
ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	<p>Знает экономическую деятельность предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов политику предприятия</p> <p>Умеет давать оценку экономической деятельности предприятия знания в области формирования политики предприятия</p> <p>Владеет навыками оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов</p>
ПК -11.1Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа	<p>Знает основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа</p> <p>Умеет прогнозировать результаты деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Владеет знаниями прогнозирования результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа</p>
ПК -11.2Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа	<p>Знает технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа приоритеты в области управления производственным процессом</p> <p>Умеет оценивать финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа</p> <p>Владеет навыками оценивания экономических, технологических и финансовых составляющих предприятий общественного питания различного типа</p>
ПК -11.3Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа	<p>Знает навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа</p> <p>Умеет эффективно применять навыки разработки стратегии на предприятиях общественного</p> <p>Владеет навыками разработки стратегии на предприятиях общественного</p>
ПК -12.1 Применяет знания технологических процессов	Знает технологических процессов производства продукции питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств	Умеет проводить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств
	Владеет технологическими процессами производства продукции питания,
ПК -12.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Знает технологических процессов производства продукции питания
	Умеет проводить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств
	Владеет технологическими процессами производства продукции питания
ПК -12.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	Знает навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
	Умеет организовывать технологического процесса приготовления продукции
	Владеет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
ПК-13 .1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-13 .2 Использует нормативную, технологическую документацию	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-13.1 - Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно – профилактическом питании	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-14 .1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления	Знает методологию внедрения прогрессивных форм управления
	Умеет внедрять методологию прогрессивных форм управления
	Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-14 .2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов
	Умеет определять кадровую политику предприятия
	Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-14 .3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете	Знает политику предприятия
	Умеет знания в области формирования политики предприятия
	Владеет навыками применения программного обеспечения в управленческом учете
ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	Знает: теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Умеет: использовать теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Владеет: навыками использования теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
ПК-15.1.2 использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской	Знает: новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: использовать знания новейших достижений техники и

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
деятельности	технологии в своей научно-исследовательской деятельности Владет: навыками использования знаний новейший достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-15.1.3 применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности Умеет: подбирать технику и технологии в своей научно-исследовательской деятельности Владет: навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства	Знает: основы техники и технологии пищевого производства Умеет: применять основы техники и технологии пищевого производства Владет: навыками применения основ техники и технологии пищевого производства
ПК-16.1.2 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	Знает: научно-исследовательские и научно-производственные задачи Умеет: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи Владет: навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач	Знает: технологические и технические знания для решения профессиональных задач Умеет: применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач Владет: навыками применения технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК – 17.1.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов	Знает теоретические основы технологических расчетов Умеет производить технологический расчет необходимого оборудования и сооружений предприятий общественного питания Владет навыками применения знаний теоретических основ технологических расчетов
ПК -17.1.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	Знает теоретические основы технологических расчетов необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания Умеет производить технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использовать методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания Владет навыками ведения технологических расчетов необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
ПК -17.1.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-	Знает оприменении навыков организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний	экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
	Умеет успешно применять навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
	Владеет навыками организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыками проведения экспериментов и испытаний, навыками анализа результатов эксперимента и испытаний
ПК-18.1.1 использует технологические параметры производства продуктов питания	Знает: технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет: использовать технологические параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками использования технологических параметров производства продуктов питания
ПК-18.1.2 применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	Знает: теоретические знания в области производства продуктов питания
	Умеет: применять теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет: теоретическими знаниями в области производства продуктов питания
ПК-18.1.3 способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	Знает: модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
ПК-19.1.1 Применяет знания основ постановки задач исследования	Знает основы постановки задач исследования
	Умеет применять знания основ постановки задач исследования
	Владеет навыками применения знаний основ постановки задач исследования
ПК-19.1.2 Выбирает методы экспериментальной работы	Знает методы экспериментальной работы
	Умеет выбирать методы экспериментальной работы
	Владеет навыками по подбору методов экспериментальной работы
ПК-19.1.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований	Знает основы применения навыков интерпретирования и представления результатов научных исследований
	Умеет применять навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований
	Владеет навыками интерпретирования и представления результатов научных исследований
ПК-20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения	Знает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания различных групп населения
	Умеет применять знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет способностью применять теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
ПК-20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания	Знает о практике ведения лабораторных исследований по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Умеет выполнять лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Владеет навыками ведения лабораторных исследований по изучению свойств сырья и продуктов питания
ПК-20.3 Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения	Знает методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения
	Умеет проводить исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения различными методами
	Владеет методами исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения
ПК-21.1 Знает направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов	Знает о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
	Умеет применять знания о направлениях научных исследований, структуре научно-технической документации и научных отчетов
	Владеет навыками составления научно-технической документации и научных отчетов
ПК-21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике	Знает о способах осуществления анализа результатов научных исследований для внедрения результатов исследований и применения разработок на практике
	Умеет осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике
	Владеет навыками составления и оформления результатов научных исследований, навыками внедрения результатов исследований и разработок на практике
ПК-21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знает направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов, занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
	Умеет оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации и публичные обсуждения
	Владеет навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
ПК-22 .1 Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию	Знает оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет давать оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет знаниями по оценке качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
ПК-22 .2 Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
	Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа
	Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа
ПК-22.3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
	Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа
	Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа
ПК-23 .1 Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет внедрять знания по основам проектирования
	Владеет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Знает как использовать информацию в области проектирования предприятий питания
	Умеет составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет информацией в области проектирования предприятий питания,
ПК-23 .3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает объекты и сооружения предприятий питания с целью проектирования
	Умеет применять навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Владеет навыками проектирования систем предприятий питания
ПК-24 .1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов	Знает методики инженерных расчетов
	Умеет внедрять применять методики инженерных расчетов методологию
	Владеет способностью применять методики инженерных расчетов
ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов
	Умеет определять кадровую политику предприятия
	Владеет прогрессивными формами управления производственных процессов,
ПК-24 .3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает проектирование систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Умеет применять навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Владеет навыками проектирования систем предприятий питания
ПК-25.1 Применяет знания основ педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования	Знает основы педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования
	Умеет применять основы педагогики и ориентироваться в программах профессионального обучения различного уровня образования
	Владеет навыками применения основ педагогики и навыками ориентирования в программах профессионального обучения различного уровня образования
ПК-25.2 Преполагает по	Знает основы преподавания по программам

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
<p>программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации</p>	<p>профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации</p>
	<p>Умеет преподавать по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации</p>
	<p>Владеет навыками преподавания по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации</p>
<p>ПК-25.3 Применяет навыки и методики преподавания</p>	<p>Знает о применении навыков и методик преподавания</p>
	<p>Умеет применять навыки и методики преподавания</p>
	<p>Владеет навыками и методиками преподавания</p>
<p>ПК-26.1 Использует в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки</p>	<p>Знает основы организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки</p>
	<p>Умеет использовать в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки</p>
	<p>Владеет навыками использования в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки</p>
<p>ПК-26.2 Обеспечивает реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации</p>	<p>Знает, как обеспечивать реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации</p>
	<p>Умеет обеспечивать реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации</p>
	<p>Владеет навыками обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней квалификации</p>
<p>ПК-26.3 Применяет навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки</p>	<p>Знает о применении навыков и умений в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки</p>
	<p>Умеет применять навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки</p>
	<p>Владеет навыками в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки</p>
<p>ПК-27.1 Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения</p>	<p>Знает основы научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения</p>
	<p>Умеет реализовывать программы профессионального</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	обучения
	Владеет навыками разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального
ПК-27.2 Реализует программы профессионального обучения	Знает методы реализации программы профессионального обучения
	Умеет реализовывать программы профессионального обучения
	Владеет навыками реализации программы профессионального обучения
ПК-27.3 Использует навыки разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения	Знает на практике о навыках разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения
	Умеет реализовывать навыки разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения
	Владеет навыками разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального
ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает основы педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия
	Умеет опыт преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия знания в области формирования политики предприятия
	Владеет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает программу бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия
	Умеет ориентироваться в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования области формирования политики предприятия
	Владеет навыками применения программ бакалавриата и дополнительного профессионального образования области
ПК-28.3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации	Знает навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий
	Умеет применять навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
	Владеет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

### Структура государственной итоговой аттестации

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной

процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) своем несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается обучающимся лично в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Информация о месте работе апелляционной комиссии доводится до студентов в день защиты ВКР.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае принятия решения об удовлетворении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти

государственное аттестационное испытание в сроки, установленные университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 20 июля.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

### **Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения**

Выпускная квалификационная работа магистра представляет собой самостоятельное, логически завершенное экспериментальное исследование или прикладную разработку с элементами теоретико-экспериментального исследования на заданную тему, подтверждающие умение выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении ОП. ВКР должна состоять из следующих разделов: введение, исходные данные, расчетно-исследовательский, технологический, организационный, экономический разделы, заключение.

Организация работы над ВКР начинается с выбора темы и получения задания к теме диссертации.

Формулировка темы выпускной квалификационной работы должна соответствовать одному из следующих требований:

тема ВКР рекомендована потенциальными работодателями – стратегическими партнерами Университета, ведущими предприятиями, организациями, органами государственной власти;

тема ВКР отражает актуальные аспекты развития науки, техники, технологий и организации их использования;

тема ВКР соответствует разделу плана хозяйственной или государственной научно-исследовательской работы, проводимой кафедрой.

Темы ВКР магистров заключаются в разработке конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных продуктов питания;

ВКР магистра может быть основана на обобщении выполненных курсовых работ и готовится к защите в завершающий период теоретического обучения.

Объем ВКР магистра должен составлять 80-100 страниц, итоги экспериментального исследования представляются в презентации по теме выпускной квалификационной работы.

ВКР выполняют поэтапно. При ее выполнении студент должен пользоваться специальной литературой, методическими пособиями и указаниями по соответствующим дисциплинам. За сутки до защиты ВКР с презентацией должны быть сданы на кафедру технического секретарю.

#### Критерии оценки результатов защиты ВКР

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценки результатов защиты ВКР</b>
отлично	выставляется обучающемуся, правильно формулирующему обоснованность результатов научных исследований, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов, исчерпывающе отвечающего на дополнительные вопросы.
хорошо	выставляется обучающемуся, твердо обоснованными приняты решения, грамотно и по существу излагающему ответ, но не совсем убедительно формулирующему ответы на дополнительные вопросы.
удовлетворительно	выставляется обучающемуся, формулирующему обоснованность результатов научных исследований, но испытывающему некоторые затруднения и допускающему неточности в изложении, недостаточно правильно формулирующему основные понятия по данному исследованию, допускающему существенные ошибки в ответах на дополнительные вопросы.
неудовлетворительно	выставляется обучающемуся, допускающему существенные ошибки, неверно отвечающему на большую часть дополнительных вопросов, плохо владеющего практическим материалом.

#### Рекомендуемая литература для подготовки к государственной итоговой аттестации

#### Основная литература

1. Основы рационального питания : учебное пособие / Л. Г. Макарова, Г. Г. Первышина, И. Н. Пушмина. – Красноярск, 2010.- 249 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425762&theme=FEFU>
2. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=492729>
3. Питание студентов. Методические основы оценки : учебное пособие / [М. П. Лапардин, А. В. Гришанов, Т. М. Агапова и др] ; Дальневосточный государственный университет, Кафедра безопасности жизнедеятельности и медицины катастроф.- Владивосток : Изд-во Дальневосточного университета, 2007.- 44 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:251164&theme=FEFU>
4. Промышленная технология продукции общественного питания/Ершов В.Д. - СПб.: Гиорд,, 2010 – 229 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664692&theme=FEFU>
5. Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания: учебное пособие / Е.И. Муратова, С.Г. Толстых, С.И. Дворецкий, О.В. Зюзина, Д.В. Леонов. – Тамбов: Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2011. – 80 с. <http://window.edu.ru/resource/511/76511/files/muratova-a.pdf>

#### Дополнительная литература

1. Богданова К.Н., Брянская И.В., Колесникова Н.В. Производство мясопродуктов из нетрадиционного сырья: Учебно-практическое пособие. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 90 с. <http://window.edu.ru/resource/570/48570/files/mtdukmt28.pdf>
2. Вредные условия труда: бесплатное питание/Сост. Верховцев А. В. - (Библиотека журнала "Трудовое право Российской Федерации")ИНФРА-М, 2001. - 128 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:102531&theme=FEFU>
3. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств: Учебник для вузов / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.; под ред. А.П. Нечаева – М.: Колос, 2008 – 768 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351446&theme=FEFU>.
4. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>
5. Питание студентов. Методические основы оценки : учебное пособие / [М. П. Лапардин, А. В. Гришанов, Т. М. Агапова и др] ; Дальневосточный государственный университет, Кафедра безопасности жизнедеятельности и медицины катастроф.- Владивосток : Изд-во Дальневосточного университета, 2007.- 44 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:251164&theme=FEFU>
6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий : сборник технических нормативов ч.5 / Под общ. ред. В.Т. Лапиной; – М. :

- Хлебпродинформ, 2001. – 759 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:341106&theme=FEFU>
7. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. : Т.1. Учеб. пособие / Под ред. А.С. Ратушного - 2-е изд. - М. : Мир, 2004., ред. А. С. Ратушный. – 351 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340198&theme=FEFU>
8. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. : Т.2. Учеб. пособие / Под ред. А.С. Ратушного - 2-е изд. - М. : Мир, 2004., ред. А. С. Ратушный. – 415 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>
9. Чудотворцев И.Г., Яценко О.Б. Экспертиза продуктов пищевой промышленности: Учебное пособие. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 2005. – 39 с.  
<http://window.edu.ru/resource/279/27279/files/may05091.pdf>

### Нормативно-правовые материалы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N197-ФЗ (ТК РФ) (ред. от 11.10.2018). Статья 222. Выдача молока и лечебно-профилактического питания  
<http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/1778:2;>
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 (ред. 22.03.2017) "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 Глава X. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд  
<http://ivo.garant.ru/#/document/12176080/paragraph/170:4;>
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 (ред. 22.03.2017) "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 Глава IX. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню. <http://ivo.garant.ru/#/document/12176080/paragraph/108:7;>
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 (ред. от 27.08.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 N 28564)  
<http://base.garant.ru/70414724/;>
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3 (ред. от 27.06.2008) "О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1940-05. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 03.02.2005 N 6295) <https://zakonbase.ru/content/base/68379>
6. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=339626>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети  
«Интернет»**

1. Консультант студента. Электронная библиотека  
<http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>  
Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи. <http://www.consultant.ru>