

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.09.2022 15:00:11
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07601fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декан факультета ВМПИБ

/Моргунова Н.Л./

« 29 » августа 20 22 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ для государственной итоговой аттестации

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль)

Технология и организация
предприятий общественного
питания

Квалификация
выпускника

Бакалавр

Выпускающая кафедра

Технологии продуктов питания

Разработчик(и): доцент, Фоменко О.С.

(подпись)

Саратов 2022

Содержание

1. Основные положения	3
2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы	3
3. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания	5
4. Материалы для оценки результатов освоения образовательной программы	25
5. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы	28

1. Основные положения

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания разработаны на основании Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора 29 августа 2017 г. № 552-ОД, Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД и Программы государственной итоговой аттестации, утверждённой и.о. декана факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологии Н.Л. Моргуновой «29» августа 2022 г. Протокол №1.

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

2.1. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания:

- проектный;
- организационно-управленческий;
- технологический;
- научно-исследовательский.

2.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **универсальными компетенциями**:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);

- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);

- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);

- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);

- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);

- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);

- способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9);

- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10);

- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11).

2.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями**:

- способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

- способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

- способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4);

- способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5).

2.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа:

1) проектная деятельность:

- способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания (ПК-1).

2) организационно-управленческая деятельность:

- способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания (ПК-2).

3) научно-исследовательская деятельность:

- владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания (ПК-3).

4) производственно-технологическая деятельность:

- управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания (ПК-4);

- способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания (ПК-5).

3. Индикаторы достижения и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

3.1. Описание показателей оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
– способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);	УК-1.1 - применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	Знать: основы системного подхода для решения поставленных задач
		Уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации
		Владеть: навыками применения цифровых технологий поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных задач

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	УК-1.2 - проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности	<p>Знать: способы и методику проведения элементарных социологических исследований</p> <p>Уметь: проводить элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками проведения элементарных социологических исследований, анализа результатов для их использования в профессиональной деятельности</p>
– способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);	УК-2.1 – разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знать: основы разработки стратегии планирования и развития предприятия</p> <p>Уметь: проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Владеть: навыками разработки стратегии развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p>
	УК-2.2 - способен организовать документооборот по производству на предприятии питания	<p>Знать: рынок современного специального программного обеспечения производственного учета для предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: пользоваться и обслуживать автоматизированные системы учета общественного питания</p> <p>Владеть: навыками вести производственный учет, в том числе документооборот с помощью современных автоматизированных систем общественного питания</p>
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);	УК-3.1 - осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде	<p>Знать: особенности социальных изменений, происходящих в современном обществе, в контексте толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; принципы функционирования коллектива; основные элементы социальной структуры общества</p> <p>Уметь: работать в команде, учитывая социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в ней, толерантно воспринимать эти различия; применять социологический подход к исследованию и пониманию разнообразных социальных явлений и процессов; анализировать социальные процессы через призму</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		многообразия теорий и концепций
		Владеть: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; навыками целостного подхода к анализу социальных процессов; навыками получения социологической информации из различных типов источников
	УК-3.2 - осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности	Знать: основные положения и методы социальных взаимодействий; влияние психологических процессов на профессиональное развитие человека
		Уметь: кооперироваться с коллегами; пользоваться понятийным и терминологическим аппаратом психологии
		Владеть: культурой мышления; способностью к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей достижения
	УК-3.3 - разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учетов интересов	Знать: основные психологические функции и их механизмы методы и приемы психологического анализа проблемы конфликта
		Уметь: самостоятельно находить решения проблемных психологических задач и конфликтов в деловом общении на основе учетов интересов
		Владеть: навыками разрешения конфликтных ситуаций при деловом общении на основе учетов интересов
	УК-3.4 - планирует и корректирует работы команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы	Знать: организацию и планирование работы команды
		Уметь: распределять поручения и делегировать полномочия членам профессиональной команды, согласовывать цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания
Владеть: навыками формирования профессионального коллектива для выполнения поставленных задач		
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и ино-	УК-4.1 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах)	Знать: языковые средства иностранного языка (фонетические, лексические и грамматические; лексику профессионального характера; основные грамматические конструкции, обеспечивающие межличностную и деловую коммуникацию; правила речевого этикета деловой коммуникации
		Уметь: понимать основной смысл четких

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
<p>странном(ых) языке(ах) (УК-4);</p>		<p>сообщений, сделанных на литературном иностранном языке на темы деловой и профессиональной направленности; общаться в большинстве ситуаций, связанных с профессиональной деятельностью; составить связное устное и письменное сообщение деловой направленности</p>
	<p>УК-4.2 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации</p>	<p>Владеть: навыками понимания общего содержания услышанного или прочитанного; выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на изучаемом языке деловой направленности</p>
		<p>Знать: основные понятия культуры речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, функциональные стили современного русского языка, основы ораторского искусства и особенности аргументации</p>
		<p>Уметь: использовать знание языковых норм, знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности</p>
<p>Владеть: навыками коммуникации в профессиональной области; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения на государственном языке Российской Федерации</p>		
<p>- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);</p>	<p>УК-5.1 - анализирует современное состояние общества на основе анализа и оценки закономерностей и особенностей исторического процесса развития народов и государств мирового сообщества с древнейших времен до современности</p>	<p>Знать: основные процессы мирового исторического развития; основные факты, характеризующие специфику экономического, социально-политического, правового развития мировых стран</p>
		<p>Уметь: анализировать конкретные исторические эпохи, выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому, достижениям мировой цивилизации, проанализировать причинно-следственные связи социально-экономических и политических реформ и их последствия, используя современные методы и показатели такой оценки</p>
		<p>Владеть: навыками чтения и оценки исторических документов, исторической информацией: исторических источников, монографий, трудов зарубежных и отечественных историков</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	УК-5.2 - воспринимает межкультурное разнообразие общества с позиций этики и философских знаний	<p>Знать: исторические этапы развития философии; основы философских концепций, философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления, научные картины мира</p> <p>Уметь: выделять этапы развития философского знания, формулировать и аргументировано отстаивать собственную позицию при решении личностных, социальных и мировоззренческих проблем</p> <p>Владеть: навыками использования понятийно-категориального аппарата, философского анализа и синтеза при решении мировоззренческих вопросов, работе с учебной и научной литературой</p>
	УК-5.3 - интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	<p>Знать: периодизацию российской истории, основные понятия (сословно - представительная монархия, абсолютная монархия, империя, советская власть, тоталитарный режим, развитой социализм, перестройка), основные социально – экономически, политические и культурные реформы в различные исторические эпохи, может назвать первых русских князей, российских царей, российских императоров, глав Советского государства, Российской Федерации и исторические периоды их правления</p> <p>Уметь: анализировать конкретные исторические периоды России, причинно - следственные связи социально-экономических и политических реформ и их последствия), выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому своей страны, ее вклада в достижения мировой цивилизации, используя современные методы и показатели такой оценки</p> <p>Владеть: навыками научного анализа исторического материала чтения и оценки исторических документов, исторической информацией</p>
	УК-5.4 - анализирует традиции и культуры питания народов России сформировавшиеся в	Знать: особенности питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	ходе исторического развития	<p>Уметь: характеризовать и оценивать кухни народов России и сопредельных государств, опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.)</p> <p>Владеть: навыками культуры общения и этикета в современном обществе</p>
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);	УК-6.1 - оценивать свои ресурсы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их используют при выполнении полученного задания	Знать: психологические закономерности, воздействующие на оценку своих ресурсов психологических процессов на развитие человека; природу психики, использования ее ресурсов
		Уметь: пользоваться психологическим понятийным и терминологическим аппаратом; самостоятельно находить решения психологических задач в условиях ограниченного времени
		Владеть: анализом психологических информационных источников, том числе психологической литературы; приемами использования своих ресурсов
- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);	УК-7.1 – поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знать: виды общедоступного и профессионального спорта; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек
		Уметь: применять систему знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья в профессиональных и рекреационных целях
		Владеть: средствами общей физической и специальной подготовки; способен самостоятельно выбирать виды спорта или систему физических упражнений для укрепления здоровья
	УК-7.2 – использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	<p>Знать: способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности</p> <p>Уметь: выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и профессионально-прикладной физической культуры</p> <p>Владеть: методическими принципами физического воспитания, методами и средствами физической культуры; самостоя-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		тельно применяет их для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);	УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Знать: источники опасности в окружающей среде и в профессиональной сфере
		Уметь: распознавать источники опасности, оценивать риск их реализации
		Владеть: навыком прогнозирования опасных ситуаций, распространения негативных факторов
	УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	Знать: методы и средства защиты человека от опасностей природного и техногенного характера
		Уметь: принимать решение о выборе средств и методов защиты человека от опасности
		Владеть: навыком разработки мероприятий по снижению социального риска в чрезвычайной ситуации
УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему	Знать: алгоритм проведения основных приёмов оказания первой помощи	
	Уметь: проводить мероприятия по устранению непосредственной угрозы жизни пострадавшего	
	Владеть: навыком оказания первой помощи пострадавшему, самопомощи	
- способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9);	УК-9.1 - знает клинико-психологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью, включенных в социально-профессиональные отношения; базовые принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах.	Знать: клинико-психологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью включенных в социально-профессиональные отношения, базовые принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах
		Уметь: осуществлять взаимодействие с лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью в сфере профессиональной деятельности
	Владеть: навыками взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью в сфере профессиональной деятельности	
	УК-9.2 - умеет применять базовые дефектологические знания в инклюзивной практике социально-	Знать: базовые дефектологические знания в инклюзивной практике социально-профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью; соблюдать требования толерантно-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	<p>профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью; соблюдать требования толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью</p>	<p>го отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью</p> <p>Уметь: применять базовые дефектологические знания в инклюзивной практике социально-профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью; соблюдать требования толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью</p> <p>Владеть: навыками применения базовых дефектологических знаний в инклюзивной практике социально-профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью</p>
<p>- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10);</p>	<p>УК – 10.1 – знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных задач</p>	<p>Знать: основные экономические категории и закономерности экономического развития; экономическую систему: понятие, виды, особенности; основные разделы экономики: макро- и микроэкономика; государственное регулирование экономики: его необходимость и социальная роль; методы экономического анализа и обобщения</p> <p>Уметь: использовать основные положения социальных и гуманитарных наук при формировании собственной позиции; проводить элементарный экономический анализ и обобщать результаты</p> <p>Владеть: методами анализа, необходимыми для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов различных отраслей, сфер и форм собственности</p>
	<p>УК – 10.2 – способен осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания</p>	<p>Знать: понятие и сущность стратегического планирования</p> <p>Уметь: осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками стратегического планирования деятельности предприятий питания</p>
<p>- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11);</p>	<p>УК – 11.1 - Демонстрирует знание антикоррупционного законодательства, формы коррупционного проявления; проявляет нетерпимое отношение к кор-</p>	<p>Знать: антикоррупционное законодательство, основные термины и определения, основы и стандарты антикоррупционного поведения, сущность коррупционного поведения и формы его проявления, ответственность за коррупционные правонарушения</p> <p>Уметь: выявлять признаки коррупционного</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	<p>рупционному поведению; анализирует и использует нормативные правовые акты в различных сферах деятельности, а также в сфере противодействия коррупции</p>	<p>поведения, оценивать коррупционные риски, принимать меры по их устранению, анализировать и использовать нормативные правовые акты, применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению</p> <p>Владеть: навыками выявления признаков коррупционного поведения и его пресечения, работы с законодательным и другими Нормативными правовыми актами в различных сферах деятельности, а также в сфере противодействия коррупции</p>
<p>- способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);</p>	<p>ОПК-1.1 – понимает основы информатики и принципы работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач в сфере технологии и организации общественного питания</p>	<p>Знать: основы информатики и современных информационных технологий</p> <p>Уметь: принципы решения типовых задач с использованием современных информационных и сетевых технологий</p> <p>Владеть: навыками применения современных информационных технологий для решения задач в сфере технологии продукции и организации общественного питания</p>
	<p>ОПК-1.2 – способен использовать информационные технологии при моделировании технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>Знать: предмет и задачи моделирования технологических процессов на современном этапе, общие принципы моделирования технологических процессов, классификацию моделей</p> <p>Уметь: грамотно поставить математическую задачу, подготовить необходимую входную информацию, самостоятельно выделять наиболее существенные количественные и качественные связи моделируемого технологического процесса, решить задачу с помощью стандартного программного обеспечения ПЭВМ</p> <p>Владеть: основными понятиями, приемами и методами моделирования технологических процессов производства продукции питания</p>
	<p>ОПК-1.3 – использует принцип работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: принцип работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: применять принцип работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками применения современных информационных технологий и применяет их для решения задач профессиональной деятельности</p>
- способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК – 2);	ОПК-2.1 – применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания	<p>Знать: математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания</p> <p>Уметь: осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания</p> <p>Владеть: навыками математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания</p>
	ОПК-2.2 - используют фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания	<p>Знать: основные фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания</p> <p>Уметь: использовать фундаментальными разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания</p> <p>Владеть: навыками использования фундаментальных разделов естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания</p>
	ОПК-2.3 – применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания	<p>Знать: основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания</p> <p>Уметь: определять основные показатели качества продукции общественного питания на соответствие требованиям действующих нормативных документов</p> <p>Владеть: навыками определения основных физико-химических и химических показателей качества продукции общественного питания</p>
	ОПК – 2.4 - выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не	Знать: закономерности функционирования экологических систем, роль антропогенного воздействия, экологические основы охраны окружающей среды, принципы

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	<p>допускает возникновения экологической опасности</p> <p>ОПК – 2.5 – применяет методы статистической обработки данных для решения задач в сфере общественного питания</p>	<p>рационального природопользования</p> <p>Уметь: использовать методы экологического мониторинга при оценке природных объектов и экспертизе производств и технологий, проводить полевые экологические наблюдения с использованием специальных приборов</p> <p>Владеть: навыками работы с лабораторным и полевым оборудованием, ведением документации о наблюдениях и экспериментах</p> <p>Знать: основные методы статистической обработки данных используемых для решения задач в сфере общественного питания</p> <p>Уметь: применять методов статистической обработки данных для решения профессиональных задач в сфере общественного питания</p> <p>Владеть: навыками применения методов статистической обработки данных для решения профессиональных задач в сфере общественного питания</p>
	ОПК-2.6 – решает задачи профессиональной деятельности на основе использования законов электротехники	<p>Знать: современное состояние основных разделов электротехники; основные теоретические и экспериментальные направления исследований в электротехнике и их прикладное значение; основные физические положения, понятия и законы</p> <p>Уметь: анализировать технические характеристики электротехнических приборов и устройств; выявлять неисправные элементы и узлы электробытовых устройств, и элементов узлов и элементов оборудования лаборатории электротехники</p> <p>Владеть: навыками выполнения простейших расчетов электрических цепей; навыками выполнения электрических измерений</p>
- способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и	<p>ОПК-3.1 - решает типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний в области тепловой и холодильной обработки продуктов</p> <p>ОПК-3.2 - способен проводить расчеты</p>	<p>Знать: теоретические основы тепловой и холодильной обработки продуктов</p> <p>Уметь: использовать знания и понятия тепло-и хладотехники в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: методами расчетов на основе знаний тепловой и холодильной техники</p> <p>Знать: назначение и устройство оборудования (линий), используемого в технологиче-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
приборов (ОПК – 3);	определяющих параметров процессов и размеров аппаратов для осуществления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания	ских процессах производства продуктов питания, основные законы и методики расчета аппаратурного оформления и процессов
		Уметь: расчеты определяющих параметров процессов и размеров аппаратов
		Владеть: навыками расчета определяющих параметров процессов и размеров аппаратов
		Знать: типы приборов для измерения основных параметров технологических процессов различных видов технологического оборудования
- способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК – 4);	ОПК-3.3 - способен применять конкретные типы приборов для измерения основных параметров технологических процессов различных видов технологического оборудования	Уметь: выбирать типы приборов для измерения основных параметров технологических процессов различных видов технологического оборудования
		Владеть: навыками использования методов измерения основных параметров технологических процессов различных видов технологического оборудования
		Знать: основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на производстве продукции питания с соблюдением санитарных норм и правил
		Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия при выполнении производственных процессов производства продукции питания с учетом требований норм санитарии
	ОПК-4.1 – создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания	Владеть: навыками безопасной эксплуатации, технологического оборудования на предприятиях производства продукции питания
		Знать: изменения, происходящие с пищевыми веществами в процессе кулинарной обработки и хранения продуктов питания
		Уметь: определять изменение состояния веществ в процессе кулинарной обработки продукции и хранения продуктов питания
		Владеть: основными технологическими приемами изменения пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции
	ОПК-4.2 – знает изменения состава свойств продуктов питания, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания	Знать: сущность и строение пищеваритель-
	ОПК-4.3 – знает физио-	

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	логические особенности потребности организма в пищевых веществах для организации рационального питания различных групп населения	<p>ной системы организма человека; физиологическую роль нутриентов; виды питания и принципы их дифференциации; задачи и принципы построения рационов с учетом современных потребностей человека в энергии и пищевых веществах</p> <p>Уметь: оценивать химический состав продуктов питания; работать со сборниками рецептов, нормативно-техническими документами, базами данных интернет ресурсов и справочниками по химическому составу пищевых продуктов</p> <p>Владеть: навыками составления рационов для различных групп населения с учетом их физиологических потребностей; приемами выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся вопросов питания</p>
	ОПК-4.4 – знает требования нормативных документов и способен к их применению в организации производства продукции питания	<p>Знать: законодательную базу в области нормативного и метрологического обеспечения в организации производства продукции питания</p> <p>Уметь: планировать мероприятия по метрологическому обслуживанию средств измерений, предназначенных для производства и контроля качества продукции питания</p> <p>Владеть: навыками применения требований технических регламентов в сфере деятельности предприятия общественного питания</p>
	ОПК-4.5 – ориентируется в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов	<p>Знать: классификацию ассортиментных групп продовольственных товаров; их потребительские свойства</p> <p>Уметь: применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: навыками оценки ассортимента с учетом потребительских свойств различных видов пищевых продуктов</p>
- способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК – 5);	ОПК-5.1 – осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания	<p>Знать: Законодательно-нормативную базу санитарно-эпидемиологических правил и норм для контроля технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания</p> <p>Уметь: на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>показатели качества и безопасности технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания</p> <p>Владеть: методиками по определению показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований</p> <p>ОПК-5.2 – способен проводить оценку качества пищевого сырья и продуктов питания</p> <p>Знать: требования нормативной документации к качеству и безопасности пищевого сырья и продуктов питания</p> <p>Уметь: проводить оценку качества пищевого сырья и продуктов питания</p> <p>Владеть: методиками определения качеству и безопасности пищевого сырья и продуктов питания</p>
<p>- способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания (ПК – 1);</p>	<p>ПК 1.1 - знает основные принципы строительства и реконструкции предприятий питания</p> <p>ПК-1.2 - разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований по-</p>	<p>Знать: новейшие достижения техники и технологии в сфере строительства и проектирования зданий; принципы решения объемно-планировочных схем предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; провести анализ выполненных организационно-технологических расчетов, с учетом НОТ; принимать рациональные решения объемно-планировочных схем зданий, конструктивных элементов новых строений и реконструкции старых; производить инженерно-технические расчеты, составлять поэтажные планы помещений, зданий с компоновкой и привязкой оборудования, электротехнических, сантехнических коммуникаций</p> <p>Владеть: навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; приемами нестандартных решений в области строительства и проектирования предприятий общественного питания; навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к проектированию предприятий общественного питания</p> <p>Знать: принципы рационального размещения предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	точности технологического процесса на предприятиях общественного питания	<p>целом с использованием компьютерной техники; виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Уметь: внедрять промышленные методы производства продукции на предприятиях разного типа, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических, сырьевых и материальных ресурсов</p> <p>Владеть: навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой</p>
	ПК-1.3 - использует программные продукты в области проектирования	<p>Знать: принципы построения системы автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий</p> <p>Уметь: использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров</p> <p>Владеть: навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой</p>
	ПК-1.4 - использует знания инженерных наук и информационных технологий при проектировании оборудования для производства продукции общественного питания	<p>Знать: основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности и области применения; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов</p> <p>Уметь: выполнять инженерные расчеты механического оборудования</p> <p>Владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины</p>
	ПК-1.5 - обладает навыками чтения чертежей и выполнения конструкторских документов, средствами компьютерной графики с учетом	<p>Знать: элементы инженерной и компьютерной графики, основные правила оформления конструкторской документации, основные законы механики</p> <p>Уметь: читать и выполнять чертежи</p> <p>Владеть: средствами компьютерной графики</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	требований ЕСКД, составления технических заданий на проектирование и модернизацию оборудования	ки (ввод, вывод, отображение, преобразование и редактирование графических объектов) при выполнении конструкторских документов; навыками выполнения типовых расчетов на прочность
- способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания (ПК-2);	ПК-2.1 - осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	Знать: методику планирования, координации и контроля на предприятии питания
		Уметь: осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания
		Владеть: навыками планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания
	ПК-2.2 - координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей	Знать: организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
	ПК-2.3 - способен формировать профессиональную команду на основе современных методов управления	Уметь: организовать и проводить контроль процессов оказания услуг, обслуживания потребителей в организациях питания
	ПК-2.4 - способен применять технические средства автоматизации для управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	Владеть: навыками организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа и специализации
		Знать: современные психологические методы управления
		Уметь: создавать и развивать профессиональную команду на основе современных методов управления
		Владеть: способностью формирования профессиональной команды на основе современных методов управления
		Знать: основные понятия теории управления технологическими процессами статические и динамические характеристики объектов и звеньев управления, комплекс измерительных средств (приборов), фиксирующих значения важнейших параметров работы всех технологических аппаратов, основные виды систем автоматического регулирования и законы управления, тенденции и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		Уметь: выбирать конкретные типы приборов для технологического процесса. выбирать рациональную систему регулирования технологического процесса определять ос-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	ПК-2.5 - создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	новые статические и динамические характеристики объектов
		Владеть: методами анализа систем управления технологическими процессами и их влияния на качество получаемых изделий, методами выбора и настройки регуляторов
		Знать: требования нормативно - правовых документов регламентирующие основные требования безопасного выполнения работ
		Уметь: проектировать профилактические мероприятия, направленные на предупреждение и снижение производственного травматизма и профессиональных заболеваний
- владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания (ПК-3);	ПК-3.1 - решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии	Знать: основные способы и методы разработки кулинарной продукции, технологических процессов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии
		Уметь: определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в общественном питании
		Владеть: приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозированием постановки продукции на производство
	ПК-3.2 - пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	Знать: основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции
		Уметь: проводить эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе
		Владеть: практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов
	ПК-3.3 - способен использовать на практике умения и навыки в организации и проведении исследовательских работ	Знать: основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции в сфере производства продукции общественного питания
		Уметь: использовать на практике умения и навыки в организации и проведении исследовательских работ
		Владеть: навыками в организации и проведе-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
- управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания (ПК-4);	ПК-4.1 - владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	<p>нии исследовательских работ</p> <p>Знать: методику стратегического и тактического анализа материальных и трудовых ресурсов на предприятии питания</p> <p>Уметь: осуществлять анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Владеть: навыками стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p>
	ПК-4.2 - осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	<p>Знать: сущность планирования и организации технологического процесса производства продукции общественного питания</p> <p>Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть: навыками планирования и организации технологического процесса производства продукции общественного питания</p>
	ПК-4.3 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания	<p>Знать: научно-техническую информацию о отечественных и зарубежных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания</p> <p>Уметь: использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания</p> <p>Владеть: навыками применения и внедрения прогрессивных технологий оказания услуг общественного питания</p>
	ПК-4.4 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами	<p>Знать: современные режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами</p> <p>Уметь: разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции</p> <p>Владеть: навыками организации технологического процесса при производстве продукции с заданными свойствами</p>
	ПК-4.5 - изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	<p>Знать: технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента</p> <p>Уметь: готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Владеть: навыками изготовления блюд,</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		напитков и кулинарных изделий по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям
	ПК-4.6 - оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания	<p>Знать: требования к качеству и безопасности пищевого сырья и кулинарной продукции</p> <p>Уметь: осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии</p> <p>Владеть: законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции</p>
	ПК-4.7 - оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов	<p>Знать: оптимальные параметры процессов, закономерности протекания основных процессов пищевых производств, основы теории процессов</p> <p>Уметь: правильно применять изучаемые процессы и аппараты при выполнении технологических операций</p> <p>Владеть: навыками подбора необходимой аппаратуры для осуществления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания</p>
	ПК-4.8 - разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	<p>Знать: классификацию ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров</p> <p>Уметь: применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента и установлению стоимости реализуемой продукции</p> <p>Владеть: навыками формирования ассортимента и ценообразования реализуемой продукции</p>
	ПК-4.9 - умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по	<p>Знать: основы теории управления качеством рекламы</p> <p>Уметь: разрабатывать и реализовывать</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики	комплекс рекламных мероприятий, обеспечивающих продвижение товара к потребителю и включающих в себя работу по формированию положительного восприятия товара и его подаче потребителю
		Владеть: методами проведения экспертизы рекламного продукта
	ПК-4.10 - управляет информацией при разработке и контроле исполнения бюджета предприятия общественного питания в соответствии с законодательством	Знать: порядок и правила заполнения документов бухгалтерской отчетности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия общественного питания
		Уметь: правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции
- способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания (ПК-5);	ПК-5.1 - составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания	Знать: специфику разработки программ производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания
		Уметь: разрабатывать программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания
		Владеть: навыками разработки программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания
	ПК-5.2 - владеет методами контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знать: методики и способы оценки качества пищевого сырья и продуктов питания
		Уметь: осуществлять подбор методик и способов оценки качества пищевого сырья и продуктов питания
		Владеть: навыками оценки качества пищевого сырья и продуктов питания

3.2. Описание критериев и шкал оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы

Критерии оценивания уровня сформированности компетенции	Шкала оценивания уровня сформированности компетенции
1	2
Обучающийся не знает значительной части теоретического материала, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	ниже порогового уровня (неудовлетворительно)
Обучающийся демонстрирует знания только базового теоретического материала, в целом успешное, но не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	пороговый уровень (удовлетворительно)
Обучающийся демонстрирует знание базового теоретического и практического материала, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	продвинутый уровень (хорошо)
Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, практики применения теоретического материала в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.	высокий уровень (отлично)

4. Материалы для оценки результатов освоения образовательной программы

4.1. Результатом освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» является формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

4.2. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы сводится к процедуре оценки ВКР, и результатов её защиты.

4.3. Для оценивания ВКР используются критерии, приведенные в таблице 3.

Таблица 3 - Критерии оценивания ВКР

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
1	Тип работы	– работа не носит самостоятельного исследовательского характера или проектного решения; – работа носит самостоятельный исследовательский характер

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
		или проектное решение – работа носит рационализаторский, изобретательский характер или оригинальное проектное решение
2	Актуальность работы	– тема работы не актуальна – тема работы актуальна
3	Цели и задачи работы	– цель и задачи сформулированы некорректно или не соответствуют теме выпускной квалификационной работы – цели и задачи четко и правильно сформулированы, соответствуют теме выпускной квалификационной работы
4	Научная новизна	– результаты не имеют научной новизны – получены новые, но не достаточно подтвержденные данные или сформулированы новые, но недостаточно четко обоснованные положения – получены новые данные или сформулированы и доказаны новые четко обоснованные положения
5	Оригинальность подхода	– традиционная тематика работы – в основе работы лежит тематика по новым перспективным направлениям науки и техники – в работе имеются новые идеи по перспективным направлениям науки и техники
6	Личный вклад автора	– личный вклад автора незначителен – личный вклад автора составляет менее половины содержания выпускной квалификационной работы – личный вклад автора составляет более половины содержания выпускной квалификационной работы – исследование выполнено автором полностью самостоятельно
7	Практическая значимость	– работа не имеет практического значения – работа интересна и имеет практическое значение
8	Соответствие содержания теме	– содержание не соответствует сформулированной теме, целям и задачам – содержание не во всем соответствует сформулированной теме, целям и задачам – содержание точно соответствует сформулированной теме, целям и задачам
9	Методика выполнения	– выбор методики выполнения выпускной квалификационной работы некорректен – выбранные методики целесообразны, но просты и не требуют достаточных затрат времени – освоены сложные, но универсальные методики выполнения выпускной квалификационной работы – модифицированы или адаптированы существующие методики – разработаны собственные методики исследования, принято оригинальное технологическое или проектное решение
10	Математическая обработка данных	– в работе не использованы средства математической обработки результатов – в работе использованы простейшие средства математической обработки результатов

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
		– в работе использованы средства статистической обработки результатов
11	Объем анализируемого материала	<ul style="list-style-type: none"> – объем анализируемого материала незначительный и не позволяет сделать достоверных выводов – объем анализируемого материала небольшой, но позволяет сделать достоверные выводы – большой объем анализируемого материала, позволяющий сделать достоверные выводы
12	Выводы	<ul style="list-style-type: none"> – выводы нечеткие, размытые, не соответствуют поставленным задачам или недостоверны – выводы соответствуют задачам, но слишком многословные или их достоверность вызывает некоторые сомнения – выводы четко сформулированы, достоверны, опираются на полученные результаты и соответствуют поставленным задачам
13	Качество оформления работы	<ul style="list-style-type: none"> – работа не отвечает требованиям, предъявляемым к оформлению выпускных работ – работа выполнена аккуратно и отвечает большинству требований, предъявляемых к выпускным работам – работа отвечает всем требованиям, предъявляемым к выпускным работам
14	Язык и стиль изложения материала	<ul style="list-style-type: none"> – работа написана простым разговорным стилем, содержит ошибки и опечатки – работа написана научным языком, соответствует нормам русского литературного языка, вычитана, не содержит опечаток
15	Обзор литературных источников	<ul style="list-style-type: none"> – недостаточно отражает информацию по теме, не содержит работ ведущих ученых – в достаточной степени отражает информацию по теме, но не содержит работ на иностранных языках – отражает информацию по теме, содержит работы ведущих ученых, работы, опубликованные за последние пять лет, работы на иностранных языках
16	Иллюстрации	<ul style="list-style-type: none"> – иллюстративный материал в работе представлен недостаточно – работа хорошо иллюстрирована, представлены рисунки, графики, схемы, диаграммы и т.д. – работа хорошо иллюстрирована, содержатся оригинальные авторские рисунки
17	Графическая часть	<ul style="list-style-type: none"> – графическая часть к выпускной работе представлена в недостаточном объеме – графическая часть хорошо выполнена и отвечает большинству требований, предъявляемых к выпускной работе – графическая часть аккуратно выполнена, содержатся оригинальные авторские решения

4.5. Критерии оценки защиты ВКР представлены в таблице 4.

Таблица 4 - Критерии оценки результатов защиты ВКР

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
1	Структура доклада	– доклад не логичен, неправильно структурирован, не отражает сути работы.
		– доклад отражает суть работы, но имеет погрешности в структуре
		– доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы
2	Доклад	– речь сбивчива, не отчетлива, докладчик не ссылается на слайды презентации, не укладывается в лимит времени
		– речь отчетливая, лимит времени соблюден, докладчик ссылается на слайды презентации, но недостаточно комментирует их
		– доклад изложен отчетливо, докладчик хорошо увязывает текст доклада со слайдами презентации, активно комментирует их
3	Презентация	– содержит не все обязательные компоненты, фон мешает восприятию, много лишнего текста, содержит большие таблицы, иллюстративный материал недостаточен
		– содержит все обязательные компоненты, но есть отдельные недостатки – текст плохо читается, иллюстративный материал без заголовков или подписей данных и т.д.
		– соответствует всем требованиям к презентации
4	Защита	– не может ответить на вопросы
		– даны ответы на большинство вопросов
		– даны исчерпывающие ответы на все вопросы

5. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы

5.1. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК в следующем порядке:

- представление обучающегося членам ГЭК секретарем;
- доклад обучающегося с использованием наглядных материалов об основных результатах ВКР (не более 15 минут).
- вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада обучающегося. Докладчику может быть задан любой вопрос (в том числе и на иностранном языке) по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности в разработке темы и умения ориентироваться в вопросах профессиональной деятельности;
- ответы обучающегося на заданные вопросы;
- зачитывание секретарем ГЭК отзыва руководителя ВКР;

- с разрешения председателя ГЭК выступают члены комиссии и желающие выступить из числа присутствующих на защите;
- предоставляется заключительное слово обучающемуся в ответ на выступления;
- после заключительного слова, обучающегося председатель ГЭК выясняет, имеются или нет замечания по процедуре защиты (при их наличии они вносятся в протокол) и объявляет окончание защиты ВКР.

5.2. По завершении государственного аттестационного испытания ГЭК обсуждает характер ответов каждого обучающегося и выставляет каждому обучающемуся согласованную итоговую оценку, руководствуясь критериями оценки результатов защиты ВКР.

5.3. Результаты защиты ВКР оцениваются по классической шкале, выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение обучающимся государственного аттестационного испытания.

Оценка **«отлично»** выставляется в том случае, если ВКР соответствует следующим критериям:

1. Работа носит исследовательский, проектный (рационализаторский, изобретательский) характер;
2. Тема работы актуальна;
3. Четко сформулированы цель и задачи ВКР;
4. Работа отличается определенной новизной;
5. Работа выполнена обучающимся самостоятельно;
6. Работа имеет прикладной или теоретический характер;
7. На основе изученной литературы сделаны обобщения, сравнения с собственными результатами и аргументированные выводы;
8. В тексте имеется ссылки на все литературные источники;
9. Содержание работы полностью раскрывает тему, цель и задачи ВКР;
10. Выбранные методики исследования целесообразны.
11. В работе использованы средства математической или статистической обработки данных;
12. Анализируемый материал имеет достаточный объем и позволяет сделать достоверные выводы;
13. Исследуемая проблема достаточно раскрыта;
14. Выводы четко сформулированы, достоверны, опираются на полученные результаты и соответствуют поставленным задачам.
15. ВКР написана с соблюдением всех требований к структуре, содержанию и оформлению.
16. Работа написана научным языком, текст работы соответствует нормам русского литературного языка, работа не содержит грубых опечаток и орфографических ошибок.

17. Список литературы отражает информацию по теме ВКР, оформлен в соответствии с требованиями.

18. Работа содержит достаточный иллюстративный материал.

19. Доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы.

20. На защите докладчик показал знание материала и умение вести дискуссию, обладает культурой речи.

21. Докладчик активно работает со слайдами презентации, графической частью комментирует их.

22. Презентация или графическая часть отражает содержание работы и соответствует предъявляемым требованиям.

23. Даны четкие ответы на вопросы.

Оценка *«хорошо»* – оценка может быть снижена за следующие недостатки:

1. Список литературы не полностью отражает имеющиеся информационные источники по теме ВКР;

2. Работа недостаточно аккуратно оформлена, текст работы частично не соответствует нормам русского языка;

3. Недостаточно представлен иллюстративный или графический материал;

4. Содержание и результаты ВКР доложены недостаточно четко;

5. Выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка *«удовлетворительно»* – оценка может быть снижена за следующие недостатки:

1. К выпускной работе имеются замечания по содержанию ВКР.

2. Анализ материала носит фрагментарный характер.

3. Выводы слабо аргументированы, достоверность вызывает сомнения.

4. Библиография ограничена, не использован необходимый для освещения темы материал.

5. Работа оформлена неаккуратно, содержит опечатки и другие технические погрешности.

6. Работа доложена неубедительно, не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

7. На защите обучающийся не сумел достаточно четко изложить основные положения и материал исследований, испытал затруднения при ответах на вопросы членов комиссии.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется в том случае, если:

1. Цель и задачи ВКР сформулированы некорректно или не соответствуют теме.

2. Выводы не соответствуют задачам ВКР.

3. Содержание ВКР не соответствует теме работы.
4. Обучающийся не ориентируется в материале работы и не ответил ни на один вопрос при защите.

*Оценочные материалы рассмотрены на заседании кафедры Технологии продуктов питания
«29» августа 2022года (протокол № 1).*