

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 14.09.2024 09:28:41

Уникальный программный идентификатор:
528682d78e671e5686b07f9e1ba172f735e12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ВМПиб

 /Моргунова Н.Л./

«28» августа 2024 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**

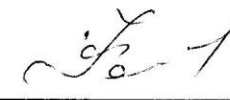
Квалификация
выпускника

Бакалавр

Выпускающая кафедра

Технологии продуктов питания

Разработчик(и): доцент, Фоменко О.С.


(подпись)

Саратов 2024

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 Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора 30 августа 2022 г. № 57-ОД, а также Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации (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 деканом факультета «28» августа 2024 г., протокол № 9.

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:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

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

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

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

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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

1) производственно-технологическая деятельность:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

2) организационно-управленческая деятельность:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день

с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

3) научно-исследовательская деятельность:

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

4) проектная деятельность:

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

5) маркетинговая деятельность:

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания ПК-33.

3. Показатели 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	Показатели оценивания компетенции
1	2
– способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);	<p>Знать: исторические этапы развития философии; основы философских концепций; основные философские понятия и категории; закономерности развития природы, общества и мышления, основные научные картины мира</p> <p>Уметь: выделять этапы развития философского знания, формулировать и аргументированно отстаивать собственную позицию при решении личностных, социальных и мировоззренческих проблем.</p> <p>Владеть: основами философских понятий и категорий, применять их при решении мировоззренческих вопросов; основами навыками философского анализа и синтеза, применять их при работе с учебной и научной литературой.</p>
– способностью анализировать основные этапы и закономерности развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);	<p>Знать: содержание основных процессов исторического развития различных стран; основные факты, характеризующие специфику экономического, социального, политико-правового, культурного развития различных стран; иметь научное представление об основных исторических эпохах, хронологии развития различных цивилизаций.</p> <p>Уметь: выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому своей страны, вклада в достижения мировой цивилизации, повышения культурного уровня.</p> <p>Владеть: навыками анализа исторического материала</p>
– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);	<p>Знать: основы экономических знаний и закономерности функционирования современной экономики; основные понятия, категории и инструменты экономики</p> <p>Уметь: анализировать взаимосвязь экономических явлений, использовать научную лексику грамотно употребляя категорийный аппарат логически излагать свои суждения; определять причины возникновения экономических явлений и возможные тенденции их развития</p> <p>Владеть: основами экономических знаний и терминологией по всему спектру ключевых тем микроэкономической теории</p>
– способностью использовать основы правовых знаний в различных	Знать: основные закономерности их функционирования и развития, особенности государственного и правового развития России, систему права, основные положения отраслевых юридических

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
сферах жизнедеятельности (ОК-4);	<p>наук, сущность и содержание основных понятий, категорий, институтов, правовых статусов субъектов, правоотношений в основных отраслях материального и процессуального права</p> <p>Уметь: оперировать юридическими понятиями и категориями, анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом, правильно применять и использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности</p>
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);	<p>Знать: лексику общего характера; основные грамматические конструкции, обеспечивающие межличностную и межкультурную коммуникацию; правила речевого этикета; культуру и традиции стран изучаемого и русского языка</p> <p>Уметь: понимать основной смысл четких сообщений, сделанных на литературном иностранном языке на разные темы, типичные для работы, учебы, досуга и т.д.; общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть во время пребывания в стране изучаемого языка; составить связное сообщение на известные или особо интересующие темы</p> <p>Владеть: навыками понимания общего содержания услышанного или прочитанного, выражения своих мыслей и мнения в межличностном и межкультурном общении на изучаемом и русском языках, поиска и извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном и русском языках</p>
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);	<p>Знать: современные психолого – педагогические теории и методы в профессиональной и социальной деятельности; способы совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровней</p> <p>Уметь: изучать и решать проблемы на основе неполной или ограниченной информации; формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний; проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности</p> <p>Владеть: навыками организовывать работу малых коллективов исполнителей, способами организации научно – исследовательской деятельности; способами использования на практике умений и навыков в организации исследовательских проектных работ, в управлении коллективом</p>
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);	<p>Знать: способы самооценки, самоорганизации; различные проблемы профессиональной деятельности; принципы тайм-менеджмента, применимо к самоорганизации и самооценки; знать перечень изучаемых дисциплин, учитывая, междисциплинарные связи в рамках осуществления производственно-технологической, организационно - управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности; технические средства и</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
	<p>их возможности для измерения основных параметров технологического процесса производства кулинарной продукции</p> <p>Умения: разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; прорабатывать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации; уметь работать со специальной литературой по изучаемым дисциплинам</p> <p>Владеть: навыками самостоятельной организации работы по составлению программы саморазвития; объективного оценивания, анализа информации, передачи знаний и обмена опытом; формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность</p>
<p>- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);</p>	<p>Знать: социально-биологические основы физической культуры; основы здорового образа и стиля жизни; виды общедоступного и профессионального спорта; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности</p> <p>Уметь: применять систему знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств; различные виды физической культуры и спорта в оздоровительных, профессиональных и рекреационных целях; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; осуществлять простейшие приемы самомассажа и релаксации; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой</p> <p>Владеть: практическими навыками и методами основы физической культуры и здорового образа жизни, организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и участия в массовых спортивных соревнованиях</p>
<p>- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);</p>	<p>Знать: приемы оказания первой помощи и методы защиты в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий</p> <p>Владеть: навыками использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);	<p>Знать: источники для поиска информации, методики обработки и анализа информации из различных источников и баз данных</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеть: навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации</p>
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК – 2);	<p>Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Уметь: совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения</p> <p>Владеть: навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК – 3);	<p>Знать: организацию контроля качества пищевого сырья, правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии</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: навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов; навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции</p>
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК – 4);	<p>Знать: назначение, устройство, принцип действия, оптимальные режимы работы и требования техники безопасности эксплуатации различных видов технологического оборудования</p> <p>Уметь: настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования</p> <p>Владеть: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования и контроля технологических режимов работы</p>
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных	<p>Знать: организацию оперативного планирования производства; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Уметь: формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
типов и классов (ОПК – 5);	<p>контроль за технологическим процессом</p> <p>Владеть: навыками организации производства и организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа и класса</p>
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК – 1);	<p>Знать: инновационные технологии производства продуктов питания и современные методы аналитического, физико-химического и микробиологического исследований и контролей качества сырья и продуктов питания</p> <p>Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания</p> <p>Владеть: навыками организации технологического контроля качества готовой продукции</p>
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);	<p>Знать: прикладные программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области</p> <p>Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>Владеть: навыками работы с современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);	<p>Знать: правила техники безопасности и охраны труда, измерений и оценки параметров производственного микроклимата, уровни запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий</p> <p>Владеть: навыками организации защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
<p>- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);</p>	<p>Знать: основные понятия и определения из области управления, основные методы технологических процессов как объектов управления, принципы автоматического регулирования технологических параметров, структуру технических средств систем управления, основные виды систем автоматического регулирования и законы управления</p> <p>Уметь: определять основные статические и динамические характеристики объектов, выбирать рациональную систему управления технологическим процессом, выбирать конкретные типы приборов для технологического процесса</p> <p>Владеть: навыками применения методов анализа систем управления технологическими процессами, методами выбора законов управления</p>
<p>- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);</p>	<p>Знать: основные направления развития и совершенствования отраслевого машиностроения</p> <p>Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владеть: навыками подбора, расчета производственной мощности и рациональной компоновки технологического оборудования</p>
<p>- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);</p>	<p>Знать: виды нормативной, технической технологической документации</p> <p>Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Владеть: навыками организации работы с нормативной, технической технологической документацией в условиях производства продукции питания</p>
<p>- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);</p>	<p>Знать: методики поиска, новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Владеть: навыками использования методов анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства</p>
<p>- способностью обеспе-</p>	<p>Знать: нормативные документы по поддержке здоровья персонала</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
<p>чинать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);</p>	<p>предприятия общественного питания и системы безопасности труда</p> <p>Уметь: организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционирование системы охраны труда на рабочих местах</p> <p>Владеть: навыками использования методов анализа деятельности предприятий, с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала</p>
<p>- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);</p>	<p>Знать: требования безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Уметь: проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Владеть: навыками организации проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);</p>	<p>Знать: организацию маркетинговой деятельности предприятия; сущности и задач отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам; классификацию и ассортимент продовольственных товаров</p> <p>Уметь: организовать сбытовую деятельность предприятия, определять цели и ставить задачи отделу продаж, анализировать информацию по результатам продаж</p> <p>Владеть: навыками использования основных методов ценообразования; организации отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции, контроля и принятия решения в области процесса продаж</p>
<p>- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производ-</p>	<p>Знать: основные положения психологии личности и психологии малых групп; межгрупповые отношения и взаимодействия</p> <p>Уметь: согласовывать цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания, основываясь на психологии эффективного взаимодействия</p> <p>Владеть: навыками формирования профессионального коллектива для выполнения поставленных задач</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
ства (ПК-11);	
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);	Знать: принципы и условия осуществления коллективной деятельности
	Уметь: разрабатывать должностные инструкции с учетом особенности деятельности предприятия общественного питания
	Владеть: навыками оценивания требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);	Знать: способы и методы оценки эффективности работы малых групп, общие законы эстетического познания и преобразования
	Уметь: оценивать эффективность работы выполненной сотрудниками предприятия
	Владеть: навыками разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);	Знать: понятия и сущность финансово - хозяйственной деятельности предприятия питания
	Уметь: оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
	Владеть: навыками анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия питания
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, система-	Знать: организацию маркетинговой деятельности предприятия
	Уметь: применять методы исследования рынка
	Владеть: навыками формирования и реализации оперативного маркетингового плана с использованием новой информации в области развития потребительского рынка

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
тизировать и обобщать информацию (ПК-15);	
- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);	Знать: понятия и сущность стратегии развития предприятия питания, риски и аудит
	Уметь: проводить анализ, оценку рынка, аудит финансовых и материальных ресурсов
	Владеть: навыками стратегического планирования предприятия питания с учетом множественных факторов; проведения аудита финансовых и материальных ресурсов организации питания
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);	Знать: организацию производства ресурсосберегающих предприятий общественного питания; основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки
	Уметь: осуществлять оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания; представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт
	Владеть: навыками разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания; применения методов анализа технологических потоков по критериям надежности и точности
- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);	Знать: меры безопасности и защиты персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания
	Уметь: организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания
	Владеть: навыками организации проведения мероприятий по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);	Знать: нормативно-правовые базы в области продаж продукции производства и услуг предприятий общественного питания
	Уметь: применять данные нормативно-правовой базыв области продаж продукции производства и услуг предприятий индустрии питания
	Владеть: навыками формирования и реализации оперативного маркетингового плана в области продаж продукции производства и услуг предприятий общественного питания
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области	Знать: методы мотивации и стимулирования работников предприятий общественного питания
	Уметь: разрабатывать комплекс мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);	<p>щих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда</p> <p>Владеть: навыками коммуникации в социальной и производственной сферах деятельности</p>
- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);	<p>Знать: методы разработки критерий оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ</p> <p>Уметь: проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Владеть: навыками применения методов оценки деятельности персонала</p>
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);	<p>Знать: понятия и сущность мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p> <p>Владеть: навыками применения методов анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p>
- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);	<p>Знать: понятия, основные функции корпоративной культуры; личные и деловые, официальные и неофициальные отношения между членами коллектива</p> <p>Уметь: проявлять лидерские качества в коллективе, формировать профессиональную команду</p> <p>Владеть: навыками управленческого общения в рамках корпоративного этикета, организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);	<p>Знать: правила выбора методик исследований и подбора технических средств</p> <p>Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеть: навыками использования методов математической статистики для обработки результатов измерений</p>
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Уметь: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
ный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);	Владеть: навыками применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);	Знать: современные методы аналитических, физико-химических и микробиологических исследований и контроля качества сырья и продуктов питания, значение и области применения этих методов
	Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);	Знать: этапы проектирования, реконструкции и монтажа оборудования
	Уметь: применять знания при планировке и оснащению предприятий общественного питания
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	Знать: способы осуществления поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий общественного питания
	Уметь: проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
	Владеть: навыками чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
вязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);	
- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);	Знать: правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщикам технологического оборудования
	Уметь: оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеть: навыками организации и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);	Знать: методы расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	Уметь: проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	Владеть: навыками организации поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);	Знать: методы планирования маркетинговых мероприятий
	Уметь: творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
	Владеть: навыками планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведение, рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций, владения принципов ценообразования у конкурентов
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализи-	Знать: понятия и сущность конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию, маркетинговых мероприятий
	Уметь: использовать эффективные методы продвижения продукции; оценивать товарный портфель фирмы и определять направ-

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
<p>ровать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);</p>	<p>ления совершенствования ассортиментной политики компании; адаптироваться к изменениям рыночной конъюнктуры и формировать эффективную ценовую политику</p> <p>Владеть: навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции</p>
<p>- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33);</p>	<p>Знать: понятия и классификацию маркетинговых исследований товарных рынков</p>
	<p>Уметь: разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>
	<p>Владеть: навыками организации маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции для предприятий питания</p>

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
<p>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.</p>	<p>ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</p>

Критерии оценивания уровня сформированности компетенции	Шкала оценивания уровня сформированности компетенции
1	2
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 общекультурных, 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 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

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
		– цели и задачи четко и правильно сформулированы, соответствуют теме выпускной квалификационной работы
4	Научная новизна	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – работа не имеет практического значения – работа интересна и имеет практическое значение
8	Соответствие содержания теме	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – в работе не использованы средства математической обработки результатов – в работе использованы простейшие средства математической обработки результатов – 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

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
12	Выводы	– 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	– 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	– 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	– 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	– 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	– 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

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
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 обу-

чающемуся 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 имеются 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

«30» августа 2023 года (протокол № 2).