



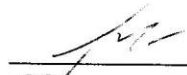
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

 /Моргунова Н.И./
«28»_августа_2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для государственной итоговой аттестации

Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Выпускающая кафедра	Технологии продуктов питания

Разработчик(и): доцент, Фомонко 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.....	21
5. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы.....	24

1. Основные положения

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания разработаны на основании Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, реализуемым в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 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 соответствии с актуализированными ФГОС ВО в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-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. Типы задач профессиональной деятельности выпускников, освоившие образовательную программу по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания:

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

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

- способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий (УК-1);
- способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2);
- способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3);
- способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);
- способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5);
- способен определять и реализовывать приоритеты собственной

деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6).

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

- способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1);
- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);
- способен оценивать риски и управлять качеством, путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3);
- способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания (ОПК-4);
- способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5).

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

1) научно-исследовательская деятельность:

- способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания (ПК-1);

2) производственно-технологическая деятельность:

- способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления (ПК-2);
- способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий (ПК-3);
- способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности (ПК-4);

3) организационно-управленческая деятельность:

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания (ПК-5);
- способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг (ПК-6);
- способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы (ПК-7);

4) проектная деятельность:

- способен разрабатывать инновационные проектные решения

индустриальных предприятий питания (ПК-8).

3. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

3.1. Описание показателей оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий (УК – 1)	УК-1.1 разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Знать: особенности разработки стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
		Уметь: разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
		Владеть: навыками разработки стратегии решения проблемной ситуации
	УК-1.2 – способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, выработать стратегию действий	
Уметь: идентифицировать и организовывать эффективное использование доступных ресурсов и информации		
Владеть: применения выявленных потенциалов, зависимостей и рисков развития системы для выработки стратегических рекомендаций		
- способен управлять	УК-2.1 - выявляет проблему,	Знать: основы проектной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2);	разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	<p>деятельности на различных этапах осуществления проектов, современные методы управления проектами</p> <p>Уметь: проводить анализ экономической эффективности проектов на различных этапах экономического жизненного цикла</p> <p>Владеть: навыками управления проектами на всех этапах жизненного цикла</p>
	УК-2.2 – планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	<p>Знать: виды ресурсного планирования, особенности проведения мониторинга проекта</p> <p>Уметь: эффективно распределять ресурсы проекта в зависимости от эффективности их применения</p> <p>Владеть: навыками долгосрочного и краткосрочного планирования для развития проектов</p>
- способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3);	УК-3.1 - разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели	<p>Знать: методы формирования взаимодействия профессионального коллектива и потребителей для выполнения поставленных задач для достижения поставленной цели</p> <p>Уметь: определять наиболее эффективные методы командной работы для достижения поставленной цели на предприятиях индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками разработки стратегии командной работы для достижения поставленной</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		цели
	УК-3.2 - планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам	<p>Знать: трудовые функции работников предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: планировать и организовывать работу команды, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды</p> <p>Владеть: навыками организации работы команды, распределения поручений в зависимости от квалификации члена команды и производственного задания</p>
- способен применять современный коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);	УК-4.1 – применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	<p>Знать: лексику профессионального характера;грамматические структуры,обеспечивающие коммуникацию профессиональной и академической направленности</p> <p>Уметь: общаться в устной и письменной формах в ситуациях академического и профессионального взаимодействия, применяя современные коммуникационные технологии</p> <p>Владеть: навыком использования современных коммуникативных технологий в академической и профессиональной коммуникации</p>
	УК-4.2 - представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	<p>Знать: лексику и грамматические особенности научно-публицистического стиля</p> <p>Уметь: представить результаты исследований в разных форматах</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		Владеть: навыком публичных выступлений
- способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5);	УК-5.1 – адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	Знать: основные положения практической психологии; профессиональные функции, основы психологии личности; межгрупповые отношения и взаимодействия
		Уметь: адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия
		Владеть: навыками анализа поведения людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия
	УК-5.2 - владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Знать: принципы и условия осуществления коллективной деятельности; способы и методы оценки эффективности работы малых групп
		Уметь: создавать недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач
		Владеть: навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
- способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);	УК-6.1 - определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки	Знать: способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки
		Уметь: определять приоритеты профессионального роста и

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	<p>УК-6.2 – выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования</p>	<p>способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки</p> <p>Владеть: навыками самосовершенствования собственной деятельности на основе самооценки</p> <p>Знать: способы и методы оценки эффективности работы работников предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: критически оценивать уровень квалификации и необходимость ее повышения</p> <p>Владеть: навыками выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования</p>
<p>- способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1);</p>	<p>ОПК-1.1 - разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий индустрии питания</p>	<p>Знать: теоретико - методологические, методические и организационные аспекты разработки эффективной стратегии развития предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками разработки эффективной стратегии деятельности предприятий индустрии питания</p>
<p>- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);</p>	<p>ОПК-2.1 - применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>Знать: новейшие достижения в использовании техники и технологий при производстве нового ассортимента продуктов питания</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>Уметь: использовать современные достижения при производстве нового ассортимента продуктов питания</p> <p>Владеть: навыками владения современными знаниями для осуществления научно-исследовательской деятельности по разработке новых продуктов питания</p>
<p>- способен оценивать риски и управлять качеством, путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3);</p>	<p>ОПК-2.2 - анализирует проблемные вопросы и инновационные исследования для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>ОПК-3.1 - осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений</p>	<p>Знать: современные проблемы науки, возникающие в сфере производства продуктов общественного питания</p> <p>Уметь: использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>Владеть: навыками применения инновационных исследований для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>Знать: современные методы исследования для разработки новых технологических решений</p> <p>Уметь: осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений</p> <p>Владеть: навыками применения современных методов исследования для разработки новых</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	<p>ОПК-3.2 – применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ОПК-3.3 - разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции</p>	<p>технологических решений</p> <p>Знать: современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Уметь: применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками применения современных методов исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Знать: методы управления высокотехнологичным производственным процессом (индустриальные технологии) на предприятиях индустрии питания; инновационные технологии производства продуктов питания для эффективной системы контроля технологического процесса и готовой продукции</p> <p>Уметь: внедрять системы качества и безопасности в зависимости от ассортимента и технологического потока производства</p> <p>Владеть: навыками управления и контроля производственного процесса в области производства</p>
- способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов	ОПК-4.1 - применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов	Знать: методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
производства продуктов питания (ОПК-4);	питания различного состава и назначения	<p>питания различного состава и назначения</p> <p>Уметь: применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения</p> <p>Владеть: навыками моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения</p>
- способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5);	ОПК-5.1 – организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов	<p>Знать: общенаучные принципы организации научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания</p> <p>Уметь: выполнять научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов</p> <p>Владеть: навыками организации научно-исследовательские/опытно-конструкторские работ в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов</p>
	ОПК-5.2 - внедряет результаты научных исследований на предприятиях индустрии питания	<p>Знать: современную отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания</p>
		<p>Уметь: самостоятельно выполнять производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>Владеть: навыками организации и выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>
<p>способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания (ПК-1);</p>	<p>ПК-1.1 - способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации</p> <p>ПК-1.2 - определяет способы практического применения научных результатов исследований</p>	<p>Знать: специфику оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p> <p>Уметь: внедрять результаты исследований и разработок на практике</p> <p>Владеть: навыками анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, применения практических навыков в составлении и оформлении научно-технической документации, научных отчетов, рефератов</p> <p>Знать: способы практического применения научных результатов исследований в производственном процессе</p> <p>Уметь: определять способы практического применения научных результатов исследований в</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>производственном процессе</p> <p>Владеть: навыками практического применения научных результатов исследований в производственном процессе</p>
<p>- способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления (ПК2);</p>	<p>ПК-1.3 - апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях</p>	<p>Знать: лабораторные методы исследования</p> <p>Уметь: представлять результаты исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях</p> <p>Владеть: навыками анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, применения практических навыков в составлении и оформлении публикаций и публичных обсуждений</p>
	<p>ПК-2.1 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами</p>	<p>Знать: особенности управления производственным процессом продукции, предназначенной для получения продукции с заданными свойствами</p> <p>Уметь: управлять информацией в области производства продукции с заданными свойствами</p> <p>Владеть: навыками планирования эффективной системы контроля производственного процесса продукции, предназначенной для рационального питания с заданными свойствами и прогнозировать его эффективность</p>
	<p>ПК-2.2 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в</p>	<p>Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
	профессиональной деятельности	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками анализа и использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях в профессиональной деятельности</p>
- способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий (ПК-3);	<p>ПК-3.1 - разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы</p> <p>ПК-3.2 - апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства</p>	<p>Знать: ассортимент продукции питания различного назначения, особенности оформления технико-технологические документы</p> <p>Уметь: организовать выработку нового ассортимента продукции питания различного назначения в производственных условиях</p> <p>Владеть: навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, оформления технико-технологические документы на новые виды продукции</p> <p>Знать: методику разработки и внедрения новых видов продукции в условиях производства</p> <p>Уметь: внедряет новые виды продукции в условиях производства</p> <p>Владеть: навыками разработки новых видов продукции и внедрять новые технологии в производственный процесс</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
<p>- способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности (ПК-4);</p>	<p>ПК-4.1 - адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий</p>	<p>производства</p> <p>Знать: специфику предприятий для разработки системы обеспечения качества и безопасности продукции</p> <p>Уметь: адаптировать существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий</p> <p>Владеть: навыками разработки системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий</p>
	<p>ПК-4.2 - анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания</p>	<p>Знать: принципы внедрения системы качества и безопасности продукции, общие требования к разработке плана НАССР</p> <p>Уметь: осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; использовать современные методы анализа, оценки и снижения рисков; прогнозировать надежность эргатических систем различной сложности и назначения</p> <p>Владеть: навыками управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах, применяя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>
	<p>ПК-4.3 - контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания</p>	<p>Знать: принципы и способы анализа и возможности снижения рисков; теоретические основы промышленной безопасности и охраны</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>труда, базовую терминологию и методы исследования</p> <p>Уметь: оценивать опасности, возникающие в технологическом процессе производства продукции, эксплуатации оборудования и состояния производственной среды</p> <p>Владеть: научно обоснованной организацией производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов</p>
<p>- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания (ПК-5);</p>	<p>ПК-5.1 - применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: инновационные программы в области производства продуктов питания</p> <p>Уметь: организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания</p> <p>Владеть: навыками разработки проектов производства продуктов питания и обеспечения условиями для их реализации</p>
<p>-способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг (ПК-6);</p>	<p>ПК-6.1 - оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов</p> <p>ПК-6.2 - организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом</p>	<p>Знать: сущность и понятие проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания</p> <p>Уметь: проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений</p> <p>Владеть: навыками обоснования проектных решений по выпуску продуктов питания</p> <p>Знать: межгрупповые отношения и взаимодействия, принципы и условия осуществления коллективной</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>деятельности, методы управления персоналом</p> <p>Уметь: организовывать работу производственного коллектива, принимать управленческие решения</p> <p>Владеть: навыками организации работы персонала, принимать управленческие решения в области управления персоналом</p>
<p>- способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы (ПК-7);</p>	<p>ПК-7.1 - владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий индустрии питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности</p>	<p>Знать: нормативно-правовую базу деятельности предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: анализировать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками проведения анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания</p>
	<p>ПК-7.2 - разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивает их эффективность</p>	<p>Знать: методы оценки эффективности деятельности предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг предприятий индустрии питания</p>
	<p>ПК-7.3 - оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания</p>	<p>Знать: методы оценки и контроля движения материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: проводить оценку</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>эффективности движения материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками оценки и контроля движения материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания</p>
<p>- способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания (ПК-8);</p>	<p>ПК-7.4 - разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания</p> <p>ПК-8.1 - организует разработку и реализацию проектных решений индустриальных предприятий питания</p>	<p>Знать: показатели оценки основных производственных ресурсов на предприятиях индустрии питания</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания</p> <p>Знать: методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений индустриальных предприятий питания</p> <p>Уметь: применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений индустриальных предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		<p>питания</p> <p>Знать: программные продукты в области проектирования предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: использовать программные продукты при проектировании и реконструкции предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками применения программных продуктов в области проектирования и реконструкции предприятий индустрии питания</p> <p>Знать: показатели оценки основных производственных ресурсов на предприятиях индустрии питания</p> <p>Уметь: формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками формировать технические задания и технико-экономические обоснования проекта</p> <p>Знать: методики проведения анализа в области проектных технологий</p> <p>Уметь: проводить оценку и систематизировать информацию в области проектных технологий</p> <p>Владеть: навыками применения современных проектных технологий при проектировании и</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2	3
		реконструкции предприятий индустрии питания

3.2. Описание критериев и шкал оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания является формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

4.2. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы сводится к процедуре оценки результатов оценки ВКР, и результатов ее 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
		– 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

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
		<p>требуют достаточных затрат времени</p> <p>освоены сложные, но универсальные методики выполнения выпускной квалификационной работы</p> <p>– модифицированы или адаптированы существующие методики</p> <p>разработаны собственные методики исследования, принято оригинальное технологическое или проектное решение</p>
10	Математическая обработка данных	<p>в работе не использованы средства математической обработки результатов</p> <p>– в работе использованы простейшие средства математической обработки результатов</p> <p>в работе использованы средства статистической обработки результатов</p>
11	Объём анализируемого материала	<p>объём анализируемого материала незначительный и не позволяет сделать достоверных выводов</p> <p>– объём анализируемого материала небольшой, но позволяет сделать достоверные выводы</p> <p>- большой объём анализируемого материала, позволяющий сделать достоверные выводы</p>
12	Выводы	<p>– выводы нечеткие, размытые, не соответствуют поставленным задачам или недостоверны</p> <p>– выводы соответствуют задачам, но слишком многословные или их достоверность вызывает некоторые сомнения</p> <p>– выводы четко сформулированы, достоверны, опираются на полученные результаты и соответствуют поставленным задачам</p>
13	Качество оформления работы	<p>– работа выполнена аккуратно и отвечает большинству требований, предъявляемых к выпускным работам</p> <p>– работа отвечает всем требованиям, предъявляемым к выпускным работам</p>
14	Язык и стиль изложения материала	<p>– работа написана простым разговорным стилем, содержит ошибки и опечатки</p> <p>работа написана научным языком, соответствует нормам русского литературного языка, вычитана, не содержит опечаток</p>
15	Обзор литературных источников	<p>– недостаточно отражает информацию по теме, не содержит работ ведущих ученых</p> <p>– в достаточной степени отражает информацию по теме, но не содержит работ на иностранных языках</p> <p>– отражает информацию по теме, содержит работы ведущих ученых, работы, опубликованные за последние пять лет, работы на иностранных языках</p>
16	Иллюстрации	<p>– иллюстративный материал в работе представлен недостаточно</p> <p>– работа хорошо иллюстрирована, представлены рисунки, графики, схемы, диаграммы и т.д.</p> <p>– работа хорошо иллюстрирована, содержатся оригинальные авторские рисунки</p>

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
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
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;

- заслушивание рецензии на ВКР;

- ответы обучающегося на замечания рецензента;

- 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 имеются ссылки на все литературные источники;

9. Содержание работы полностью раскрывает тему, цель и задачи ВКР;

10. Выбранные методики, расчеты 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;

24. Рецензент оценивает работу на «хорошо» или «отлично»;

25. Возможно наличие 2-3 незначительных недочетов, однако характер недочетов не имеет принципиальный характер.

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» «18» августа 2024 года (протокол № 15).