

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б3.01 (Д) ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ
РАБОТЫ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного
питания**

Квалификация выпускника магистр

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы
2. Показатели и критерии оценивания компетенций в процессе их формирования
3. Государственный экзамен
 - 3.1 Шкала оценивания государственного экзамена
 - 3.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы
 - 3.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы
4. Выпускная квалификационная работа
 - 4.1 Шкала оценивания выпускной квалификационной работы
 - 4.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы
 - 4.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы.

В соответствии с целями и видами профессиональной деятельности основной профессиональной образовательной программы в результате освоения выпускниками должны овладеть следующими компетенциями:

Таблица 1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции	Типы задач профессиональной деятельности
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
УК – 2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
УК – 3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем	Технологический Организационно-управленческий

	использования современных методов и разработки новых технологических решений	Научно-исследовательский
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно - технологических задач	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
ПК-1	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно исследовательской деятельности	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
ПК-2	Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
ПК-3	Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский
ПК – 4	Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Технологический Организационно-управленческий Научно-исследовательский

2. Показатели и критерии оценивания компетенций в процессе их формирования.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается сформированность компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.

Таблица 2. Показатели и критерии оценивания компетенций в процессе их формирования

Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Процедура оценивания
1	2	3	4
УК-1	УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	<p><i>Знать:</i> решения проблемных ситуаций и задач</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать и находить информацию в сложных ситуациях</p> <p><i>Владеть:</i> навыками анализа и методиками решений в проблемных ситуациях</p>	выполнение выпускной квалификационной работы
	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	<p><i>Знать:</i> варианты решения проблемных ситуаций</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения</p> <p><i>Владеть:</i> методикой решения проблемных ситуаций</p>	
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	<p><i>Знать:</i> логичное построение и оценку различных мнений и интерпретаций</p> <p><i>Уметь:</i> формировать собственное суждение</p> <p><i>Владеть:</i> логичными и аргументированными суждениями и оценками</p>	
УК-2	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	<p><i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы.</p> <p><i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p><i>Владеть:</i> практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной</p>	

		цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-2	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	<p><i>Знать:</i> принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p><i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p><i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<p><i>Знать:</i> показатели влияющие на качество и скорость выполнения проектов</p> <p><i>Уметь:</i> решать конкретные задачи, поставленные в рамках разработки проекта</p> <p><i>Владеть:</i> методическим аппаратом решения конкретных задач деятельности с учетом выделенного времени.</p>
УК-3	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	<p><i>Знать:</i> методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата; системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций в ходе решения лингвистической задачи; формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели; разрабатывать командную стратегию; на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для</p>

		<p>эффективной коммуникации и совместной деятельности.</p> <p><i>Владеть:</i> уменем анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели; приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.</p>	
УК-3	<p>УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>	<p><i>Знать:</i> методы социального взаимодействия.</p> <p><i>Уметь:</i> применять принципы социального взаимодействия.</p> <p><i>Владеть:</i> практическими навыками социального взаимодействия.</p>	
	<p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p><i>Знать:</i> результаты (последствия) личных действий; последовательность шагов для достижения заданного результата.</p> <p><i>Уметь:</i> предвидеть результаты (последствия) личных действий. планировать последовательность шагов для достижения заданного результата.</p> <p><i>Владеть:</i> способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата.</p>	
УК – 4	<p>УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p>	<p><i>Знать:</i> информационные технологии и работу в коммуникационных системах</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные коммуникативные системы в процессе решений стандартных задач</p> <p><i>Владеть:</i> иностранным языком и коммуникационными технологиями</p>	

	<p>УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.</p>	<p><i>Знать:</i> иностранный язык в пределах делового общения <i>Уметь:</i> подбирать приемлемый стиль делового общения на иностранном и государственном языках <i>Владеть:</i> вербальным и невербальным взаимодействием с партнером</p>	
	<p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения</p>	<p><i>Знать:</i> интегративные умения для общения <i>Уметь:</i> сотрудничать в коллективе <i>Владеть:</i> диалогическим общением для сотрудничества в коммуникации общения</p>	
УК-5	<p>УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения</p>	<p><i>Знать:</i> историю, философию и мировые религии <i>Уметь:</i> уважительно относиться к историческому наследию различных социальных групп <i>Владеть:</i> социально-культурными традициями различных этнических групп</p>	
УК-5	<p>УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>	<p><i>Знать:</i> основные этнические группы в рамках региона и страны <i>Уметь:</i> взаимодействовать с людьми различных социально-культурных групп и особенностей <i>Владеть:</i> навыками выполнения профессиональных задач с учетом социально-культурных групп</p>	
	<p>УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных</p>	<p><i>Знать:</i> традиции различных социально-культурных групп <i>Уметь:</i> взаимодействовать в рамках саморазвития с различными культурными группами <i>Владеть:</i> информацией о</p>	

	особенностях и традициях различных социальных групп.	культурных особенностях и традициях различных социальных групп	
УК-6	УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	<p><i>Знать:</i> важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p><i>Уметь:</i> понимать важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p><i>Владеть:</i> способностью планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	
УК-6	УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	<p><i>Знать:</i> способы реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p><i>Уметь:</i> реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p><i>Владеть:</i> способностью</p>	

		<p>реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
	<p>УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>	<p><i>Знать:</i> закономерности эффективного использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p><i>Уметь:</i> эффективного использовать время и другие ресурсы при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p><i>Владеть:</i> способностью оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>
ОПК-1	<p>ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p>	<p><i>Знать:</i> методику определения экономической эффективности применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p> <p><i>Уметь:</i> определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p> <p><i>Владеть:</i> способностью определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p>
	<p>ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения</p>	<p><i>Знать:</i> современные технологии производства продукции различного назначения</p> <p><i>Уметь:</i> обосновывать и реализовать современные технологии производства</p>

		продукции различного назначения. <i>Владеть:</i> способностью обосновывать и реализовать современные технологии производства продукции различного назначения	
ОПК-1	ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции различного назначения	<i>Знать:</i> концепции предприятия при производстве продукции разного назначения <i>Уметь:</i> определять и оценивать конкурентоспособность предприятия <i>Владеть:</i> технологией производства продукцией различного назначения	
ОПК-2	ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> задачи производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> совершенствовать технологические процессы производства <i>Владеть:</i> технологией производства продукции различного назначения	
	ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> современные технологии производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> обосновывать современные технологии производства <i>Владеть:</i> технологиями производства продукции различного назначения	
	ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> теххимический контроль на предприятии при производстве продукции различного назначения <i>Уметь:</i> осуществлять контроль за соблюдением процессов производства продукции различного назначения <i>Владеть:</i> методикой определения качества продукции различного назначения	
ОПК-3	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений	<i>Знать:</i> современные методы разработки в области технологий и влияние их на	

	использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	качество <i>Уметь:</i> определять и оценивать последствия применений современных технологий <i>Владеть:</i> современными методами технологических определения качества продукции
ОПК-3	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	<i>Знать:</i> современные разработки в области технологии производства продуктов питания <i>Уметь:</i> оценивать и определять эффективность принятых решений <i>Владеть:</i> методикой оценки эффективности полученных результатов
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	<i>Знать:</i> риски связанные с новыми технологическими решениями <i>Уметь:</i> определять влияние новых технологических решений на качество <i>Владеть:</i> методикой оценки качества продукции
ОПК-4	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	<i>Знать:</i> новые технологии продуктов питания <i>Уметь:</i> обосновывать применение моделирования в производстве продуктов питания <i>Владеть:</i> методами моделирования продуктов питания
	ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания	<i>Знать:</i> основные принципы проектирования технологических процессов <i>Уметь:</i> проектировать технологический процесс в производстве продуктов питания <i>Владеть:</i> технологиями проектирования на производстве
ОПК-4	ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при	<i>Знать:</i> моделирование и другие пути решения задач при производстве продуктов питания <i>Уметь:</i> оценивать эффективность использования

	решении задач производства продукции питания	моделирования <i>Владеть:</i> иными способами решения задач при производстве продуктов питания
ОПК-5	ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	<i>Знать:</i> теорию и практику производства основных продуктов питания <i>Уметь:</i> решать организационные технологические задачи <i>Владеть:</i> методикой решения производственных задач на научной основе
	ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	<i>Знать:</i> методику проведения исследований в области технологии и организации <i>Уметь:</i> применять результаты исследований для решения организационно-технологических задач <i>Владеть:</i> навыками исследовательской деятельности для решения технологических задач
	ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	<i>Знать:</i> современные знания в области технологий и организация производства продуктов питания <i>Уметь:</i> реализовывать современные знания для решения задач в области продуктов питания <i>Владеть:</i> практическими навыками при решении задач на производстве
ПК-1	ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<i>Знать:</i> достижения техники и технологии в производстве продуктов питания <i>Уметь:</i> применять новейшие достижения в своей научно-исследовательской деятельности <i>Владеть:</i> методикой проведения научно-исследовательской деятельности
ПК-2	ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и	<i>Знать:</i> экономику производства продуктов питания <i>Уметь:</i> рассчитывать экономику производства

	безопасности продукции производства продукции питания	продуктов питания в том числе на сырье и производство <i>Владеть:</i> оценкой эффективностью затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	
ПК-3	ПК-3.1 Находит и использует необходимую информацию приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	<i>Знать:</i> приоритетное направления управления и планирования производственным процессом <i>Уметь:</i> находить и использовать необходимую информацию в приоритетных направлениях <i>Владеть:</i> информационными технологиями при управлении и планирования производственным процессом	
ПК-4.1	ПК-4.1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<i>Знать:</i> различные виды нестандартных ситуаций на производстве <i>Уметь:</i> нести социальную и этическую ответственность за принятие решений <i>Владеть:</i> вариантами решениями в нестандартных ситуациях на производстве	

3. Государственный экзамен

Не предусмотрен учебным планом

4. Выпускная квалификационная работа

4.1. Шкала оценивания выпускной квалификационной работы

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 5, 6 и 7.

Таблица 5 – Шкалы оценивания

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

Таблица 6 - Описание шкал оценивания

Оценка	Показатели оценивания	Характеристика оценки
«Отлично»	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации, использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал глубокие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты; - на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии даны обстоятельные и правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Хорошо»	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации, использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности; - на большинство вопросов членов государственной экзаменационной комиссии даны правильные ответы;

		- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Удовлетворительно»	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации, использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p>	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал удовлетворительные знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных правил оформления работы; - в докладе изложена суть работы и ее результаты; - на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания научного руководителя проанализированы правильно. <p>выставляется тогда, когда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям ФГОС ВО; - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
«Неудовлетворительно»	<p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<ul style="list-style-type: none"> - доклад затянута по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов государственной экзаменационной комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

4.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

Представляется тематика выпускных квалификационных работ.

1. Безопасность сырья и контроль качества при производстве продуктов питания
2. Использование нетрадиционных видов сырья в производстве продуктов питания на примере (...)
3. Организация технологического процесса приготовления сложных супов

4. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий на примере (...)
5. Организация технологического процесса и технология приготовления сложных холодных десертов для детского банкета
6. Организация технологического процесса и технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей
7. Организация технологического процесса и технология приготовления (...) для детского банкета
8. Организация технологического процесса и технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из грибов
9. Организация технологического процесса и технология приготовления полуфабрикатов на примере (...) для ресторанов быстрого питания
10. Продолжительность хранения готовых блюд на предприятиях общественного питания
11. Разработка технологии и экономическое обоснование для производства продуктов питания лечебного назначения
12. Разработка технологии производства шоколада с добавлением (...) на базе (...)
13. Разработка технологии холодных напитков функционального назначения из (...) для (...)
14. Разработка технологии приготовления арбузных соусов с использованием пряностей на базе (...)
15. Разработка технологии приготовления тыквенных соусов с использованием пряностей на базе (...)
16. Разработка технологии приготовления кабачковых соусов с использованием пряностей на базе (...)
17. Разработка технологии приготовления фруктовых джемов на базе (...)
18. Разработка технологии приготовления ягодных джемов на базе (...)
19. Разработка технологии приготовления фруктово-ягодных джемов на базе (...)
20. Разработка технологии приготовления полуфабрикатов из (...) для сложных блюд ресторанной кухни.
21. Разработка продуктов специального назначения на основе (фисташек) для молочного бара
22. Разработка технологии железированного десерта со злаками
23. Разработка диетических пастильных изделий для предприятий индустрии питания
24. Разработка рецептуры (...) с использованием (...) для (...) питания
25. Разработка технологии приготовления холодных блюд функционального назначения с использованием мяса (...)
26. Разработка технологии приготовления сложных заправочных супов
27. Разработка мучных продуктов с заданной пищевой ценностью
28. Разработка технологии приготовления булочек повышенной калорийности
29. Разработка технологии приготовления безглютеновых продуктов лечебного питания на примере (...)
30. Разработка технологии приготовления продуктов, обогащённых (...)
31. Разработка функциональных напитков на основе (...)
32. Разработка (...) лечебно-профилактического назначения на основе (...)
33. Разработка технологии приготовления (...) повышенной пищевой ценности
34. Разработка технологии приготовления киселей на основе отваров
35. Разработка новых продуктов лечебного питания с заданной пищевой ценностью
36. Разработка технологии приготовления сложных горячих десертов
37. Разработка технологии приготовления сложных холодных десертов
38. Разработка технологии блюд функционального назначения из мясного сырья
39. Разработка технологии блюд профилактического назначения из рыбного сырья

40. Разработка технологии блюд профилактического назначения из овощного сырья
41. Разработка технологии блюд для детского питания на основе растительного сырья
42. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции для банкетов в ресторане
43. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий на примере (...) в ресторане, столовой, кафе
45. Технология разработки нового ассортимента напитков с использованием (...)

4.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Оценка за выпускную квалификационную работу составляет среднее арифметическое от его оценок за каждый из критериев. Если среднее арифметическое составляет не целое число, то решение об оценке принимается «в пользу экзаменуемого».

Оценка результата защиты выпускной квалификационной работы производится на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии. При равенстве голосов голос председателя государственной экзаменационной комиссии является решающим. За основу принимаются следующие критерии:

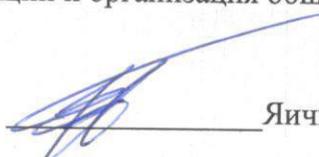
Таблица 7 – Структура формирования оценки защиты ВКР

Код компетенции	Показатели оценивания										
	<i>Например:</i>										
	Оформление	Список используемой литературы	Обзорная часть	Теоретическая часть	Проектная часть	Охрана труда и окружающей среды	Экономическая часть	Заключение	Доклад	Графическая часть	Средняя оценка
УК-1											
УК-2											
УК-3											
УК-4											
УК-5											
УК-6											
ОПК-1											
ОПК-2											
ОПК-3											
ОПК-4											
ОПК-5											
ПК-1											
ПК-2											
ПК-3											
ПК-4											
Итоговая оценка защиты ВКР											

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с.-х.н.



Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол №5 от 02.02.2024 г.



Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
Васильев Игорь Владимирович