

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая
подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы.....	3
2.	Показатели и критерии оценивания компетенций.....	7
3.	Выпускная квалификационная работа.....	20
3.1	Шкала оценивания.....	20
3.2	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы.....	22
3.3	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.....	22

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Виды профессиональной деятельности
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	общекультурные
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	общекультурные
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	общекультурные
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	общепрофессиональные
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	общепрофессиональные
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	общепрофессиональные
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	общепрофессиональные
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	общепрофессиональные
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	производственно-технологическая
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	производственно-технологическая

ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	производственно-технологическая
ПК-4	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	производственно-технологическая
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	производственно-технологическая
ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	производственно-технологическая
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	производственно-технологическая
ПК-8	способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	организационно-управленческая
ПК-9	способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	организационно-управленческая
ПК-10	способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	организационно-управленческая
ПК-11	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	организационно-управленческая
ПК-12	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов	организационно-управленческая

	при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	
ПК-13	способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	организационно-управленческая
ПК-14	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	организационно-управленческая
ПК-15	готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	организационно-управленческая
ПК-16	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	научно-исследовательская
ПК-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	научно-исследовательская
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	научно-исследовательская
ПК-19	готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	научно-исследовательская
ПК-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	научно-исследовательская
ПК-21	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	научно-исследовательская

ПК-22	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	научно-исследовательская
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	научно-исследовательская
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	научно-исследовательская

2. Показатели и критерии оценивания компетенций.

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

Таблица 2 - Показатели оценивания компетенций

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
			1 2 3 4
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: законы логики, законы диалектики, Уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт в области логики и диалектики, в практической деятельности; Владеть: методологией применения ученой логики и диалектики в области логики и диалектики, в практической деятельности	
ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: закономерности исторического и социального развития общества; Уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт общественного развития в практической деятельности; Владеть: методологией применения знаний в данной области в своей	Устный опрос

		<p>практической деятельности.</p> <p>Знать: место и роль учёного в жизни общества, пути его саморазвития и самореализации, специфику научно-исследовательской деятельности, возможности использования творческого потенциала учёного;</p> <p>Уметь: использовать полученные знания в саморазвитии и самореализации учёного, использовать достижения науки и техники в целях творческого саморазвития учёного;</p> <p>Владеть: навыками саморазвития и самореализации учёного, навыками реализации творческого потенциала учёного.</p>	
ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать: основы иностранного языка, профессиональную лексику в объеме, необходимом для чтения и перевода иноязычных текстов; лексический минимум, позволяющий само развиваться и повышать свою квалификацию и мастерство;</p> <p>Уметь: использовать знания иностранного языка в профессиональной деятельности; получать и сообщать информацию на иностранном языке в устной и письменной форме, использовать лексический минимум, позволяющий само развиваться и повышать свою квалификацию и мастерство;</p> <p>Владеть: навыки речевой деятельности (чтение, письмо, говорение и аудирование) на иностранном языке, навыки выражение своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке.</p>	

ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>Уметь: руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;</p> <p>Владеть: руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p>	
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	<p>Знать: методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания, зарубежные технологии производства продуктов питания;</p> <p>Уметь: управлять инновационными процессами, использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>Владеть: вопросами моделирования технологических процессов, вопросами производства продукции питания.</p>	
ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	<p>Знать: систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью, правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору;</p> <p>Уметь: разбираться в профессиональных вопросах организации</p>	

		<p>производства на предприятиях общественного питания, организовывать документооборот на предприятии питания;</p> <p>Владеть: навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания, навыками документооборота на предприятии.</p>	
ОПК-5 способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	способность создавать и поддерживать имидж предприятия	<p>Знать: факторы, влияющие на формирование и поддержания имиджа предприятия;</p> <p>Уметь: создавать и поддерживать имидж предприятия;</p> <p>Владеть: оценочной методологией имиджа предприятия.</p>	
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	<p>Знать:</p> <p>Роль и сущность инновационного развития производства</p> <p>Уметь:</p> <p>Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;</p> <p>Владеть: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.</p>	
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими	<p>Знать: характеристику рационов профилактического питания, их продуктовый набор для рабочих занятых на производствах с вредными условиями труда.</p> <p>Уметь: определять химический состав кулинарной продукции и</p>	

процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	блуд Владеть: методами составления производственной программы для детей.	
ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Знать: классификацию измерительных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов Уметь: использовать профессиональные практические знания при исследовании качества продуктов питания, Владеть: методами обработки информации о качестве и безопасности пищевой продукции.	
ПК-4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знать: влияние функциональных пищевых ингредиентов на качество готовой продукции Уметь: анализировать современные тенденции продуктов нового поколения, Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.	
ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование	Способность оценивать эффективность затрат на функционирование	Знать: методику определения затрат на создание и поддержание системы качества	

системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях множественными факторами	системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях множественными факторами	<p>продукции: экономические, бухгалтерские, маркетинговые;</p> <p>Уметь: оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции;</p> <p>Владеть: навыками представления экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы качества продукции</p>	
ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	<p>Знать: требования, предъявляемые к качеству продуктов питания</p> <p>Уметь: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом</p> <p>Владеть: навыками анализа и обобщения, полученных экспериментальных данных</p>	
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	<p>Знать: способы оптимизации технологических процессов</p> <p>Уметь: анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания</p> <p>Владеть: навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания</p>	
ПК-8 способностью устанавливать и определять приоритеты в	способность устанавливать и определять приоритеты в	<p>Знать: основные методы и инструменты управления операционной</p>	

		<p>деятельности организации.</p> <p>Уметь: оценивать эффективность использования различных систем учета и распределения.</p> <p>Владеть: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль).</p>	
ПК-9 способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	<p>Знать: показатели оценки финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;</p> <p>Уметь: организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;</p> <p>Владеть: навыками формирования и проведения финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия.</p>	
ПК-10 способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия ответственными работниками	способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия ответственными работниками	<p>Знать: Инновационные технологии производства продуктов питания</p> <p>Уметь: Использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: Вопросами производства продукции питания</p>	
ПК-11 способностью анализировать	способность анализировать	<p>Знать: состав, содержание и формы</p>	

показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	<p>бухгалтерской отчетности и финансовых планов в деятельности предприятия питания;</p> <p>Уметь: анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы для принятия управленческих решений.</p> <p>Владеть: методами и приемами анализа экономических явлений и процессов, объектов, относящихся к области профессиональной деятельности предприятий питания, анализировать и интерпретировать полученные результаты.</p>	
ПК-12 способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	<p>Знать: методы экономического анализа деятельности предприятия и способы их использования для обеспечения устойчивости предприятия в рыночных условиях;</p> <p>Уметь: оценивать производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;</p> <p>Владеть: навыками управлять экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания</p>	
ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические,	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические,	<p>Знать: методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания;</p> <p>Уметь: прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и</p>	

политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	разрабатывать его стратегию; Владеть: методикой анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей, основами калькуляции стоимости услуг	
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знать: Роль и сущность инновационного развития производства Уметь: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции; Владеть: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания	
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Знать: приемы нормирования труда; Уметь: выбирать и обосновывать рациональные формы организации труда; Владеть: навыками принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда	
ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных	Знать: новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения Уметь: организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации Владеть: навыками составления рационов	

исследований для решения научных и практических задач	исследований для решения научных и практических задач	питания для различных групп населения	
ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<p>Знать: Современные методы контроля качества продукции</p> <p>Уметь: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания</p> <p>Владеть: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий</p>	
ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	<p>Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом;</p> <p>Уметь: рассчитать химический состав готовых блюд;</p> <p>Владеть: составлять технологические карты для специальных видов питания</p>	
ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов,	готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов,	<p>Знать: способы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов;</p> <p>Уметь: эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов;</p> <p>Владеть: навыками управления</p>	

испытаний, анализе их результатов	испытаний, анализе их результатов	технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции с профилактическим эффектом.	
ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	<p>Знать: навыки в организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции технологии производства продуктов питания;</p> <p>Уметь: совершенствовать действующие технологические процессы лечебного назначения на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований конечной продукции;</p> <p>Владеть: навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений технологии и техники.</p>	
ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	<p>Знать: базис современных компьютерных технологий, базис математического моделирования в области организации предприятий общественного питания;</p> <p>Уметь: разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания, использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания;</p> <p>Владеть: навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания,</p>	

		навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.	
ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<p>Знать: принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания;</p> <p>Уметь: разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания, использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания;</p> <p>Владеть: навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания, навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>	
ПК-23 способностью самостоятельно выполнять	способность самостоятельно выполнять	<p>Знать: имеющихся знаний особенностей самостоятельного</p>	

	<p>лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>	<p>лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>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>Уметь: свободно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания, в том числе выполнять отдельные задания по обеспечению практического использования результатов интеллектуальной деятельности;</p> <p>Владеть: в совершенстве владеть методиками самостоятельного 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, в том числе владеет умением вести сложные научные исследования в рамках реализуемых проектов.</p>	
ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять	<p>Знать: требования современного законодательства по защите интеллектуальной</p>	

результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	<p>собственности; основы лицензионной деятельности;</p> <p>Уметь: осуществлять правовую охрану объектов интеллектуальной собственности; выявлять и оформлять изобретения, полезные модели, промышленные образцы; выделять существенные признаки объектов, грамотно и правильно в письменной форме и устной речи давать их характеристику;</p> <p>Владеть: навыками практического применения нормативных документов в области интеллектуальной собственности; навыками применения теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических занятий об основных принципах и положениях защиты интеллектуальной собственности; основными методами и приемами поиска решений инженерных творческих задач.</p>	
---	---	--	--

3. Выпускная квалификационная работа

3.1. Шкала оценивания.

Университет использует традиционную шкалу оценивания, представленную в таблице ниже.

Таблица 3 - Шкала оценивания

Оценка	Критерии оценивания
«Отлично»	<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

	<p>основные результаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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 комиссии даны правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Удовлетворительно»	<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 комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания научного руководителя проанализированы правильно.
«Неудовлетворительно»	<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 федерального государственного образовательного стандарта; - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений; - доклад затянут по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

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

- 1.Разработка и проектирование предприятий общественного питания.
- 2.Разработка технологии и экономическое обоснование для производства диетических продуктов питания.
- 3.Разработка технологии и экономическое обоснование для производства продуктов питания лечебного назначения.
4. Разработка технологии и экономическое обоснование для производства продуктов питания специального назначения.
3. Использование нетрадиционных видов сырья в производстве продуктов питания.
4. Контроль качества продуктов питания общего назначения.
5. Технохимический контроль на предприятиях общественного питания.
6. Безопасность сырья при производстве продуктов питания.
7. Хранение готовых блюд на предприятиях общественного питания.
8. Анализ современного состояния системы питания в региональных условиях и разработка рекомендаций.

3.3 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 4 – Структура формирования оценки защиты ВКР

Код компетенции	Оформление	Показатели оценивания									
		Обзорная часть	Теоретическая часть	Проектная часть	Экология	Экономическое обоснование результатов	Список используемой литературы	Выводы и предложения	Доклад	Графическая часть	Средняя оценка
OK-1,OK-2, OK-3	0-4,0	0-4,0	0-4,0	-	0-3,0	0-3,0	-	-	0-3,0	-	0-25,0
ОПК-1,ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5	0-4,0	0-4,0	0-4,0	-	0-2,0	0-4,0	-	0-4,0	0-3,0	-	0-25,0
ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4, ПК-5,ПК-6, ПК-7	-	0-2,0	0-2,0	0-2,0	0-1,0	0-2,0	0-1,7	0-2,0	0-2,0	0-2,0	0-16,7
ПК-8, ПК-9,ПК-10, ПК-11,ПК-12, ПК-13,ПК-14ПК-15	-	0-2,0	0-2,0	0-2,0	0-1,0	0-2,0	0-1,7	0-2,0	0-2,0	0-2,0	0-16,7

ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19 ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24	-	0-2,0	0-2,0	0-2,0	0-1,0	0-2,0	0-1,7	0-2,0	0-2,0	0-2,0	0-2,0	0-16,6
Итоговая оценка защиты ВКР											100	

Таблица 5 - Формирование итоговой оценки защиты ВКР

Формирование итоговой оценки защиты ВКР						
незащищено		защищено				
неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо		отлично
F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

Таблица 6 - Критерии оценки

№	Критерии оценки	Баллы
1	Актуальность проводимого исследования	5
2	Уровень научно-теоретической разработки проблемы	5
3	Соответствие целей и задач теме ВКР	5
4	Использование современной (за последние 5-10 лет) литературы в теоретической части ВКР	5
5	Соответствие выводов и рекомендаций целям и задачам ВКР	5
6	Грамотность, логичность в изложении материала	5
7	Соответствие структуры и объема ВКР предъявляемым требованиям ВКР	5
8	Умение докладывать результаты и защищать свою точку зрения	5
9	Соответствие презентации содержанию ВКР	10
10	Логика построения доклада	10
11	Иллюстрированность излагаемого в процессе защиты материала	10
12	Свободное владение содержанием работы	10
13	Аргументированность ответов на вопросы	10
14	Соблюдение регламента	10
ИТОГО:		100