

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 2020.07.25  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Приложение 2



## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПиб

\_\_\_\_\_/Попова О.М./

«25» августа 2020 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**

**Разработчики: заведующий кафедрой, Попова О.М.**

  
(подпись)

**доцент, Фоменко О.С.**

  
(подпись)

Саратов 2020

## 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.....	7
4. Материалы для оценки результатов освоения образовательной программы.....	16
5. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы.....	19

## 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 разработан на основании Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 декабря 2017 г. № 914-ОД, Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 декабря 2017 г. № 914-ОД и Программы государственной итоговой аттестации, утверждённой и.о. декана факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологии О.М. Поповой «25» августа 2020 г.

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

2.1. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания:

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

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

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОК-3.

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

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

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

***1) производственно-технологическая деятельность:***

- 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 (ПК-1);

- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- 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 (ПК-3);

- 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 (ПК-4);

- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

## **2) организационно-управленческая деятельность:**

- способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);
- способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);
- способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);
- способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);
- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);
- 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 (ПК-13);
- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);
- готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15);

## **3) научно-исследовательская деятельность:**

- 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 (ПК-16);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- 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 (ПК-19);
- способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать

информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

- 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 (ПК-23);

- 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 (ПК-24).

#### ***4) маркетинговая деятельность:***

- готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);

- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);

- способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);

- способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28).

#### ***5) проектная деятельность:***

- способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);

- способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);

- способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);

- способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

### 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	Показатели оценивания компетенции
1	2
– способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);	<p>Знать: теоретические основы методологии научного исследования, методы анализа и построения научных исследований</p> <p>Уметь: планировать научные исследования</p> <p>Владеть: навыками использования приемов анализа и синтеза, методом абстракции</p>
– готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);	<p>Знать: механизмы поведения в нестандартной ситуации; социальные и этические нормы поведения, типы коммуникативных личностей, их роль в коммуникации; этику и условия успешности делового и профессионального общения</p> <p>Уметь: нести социальную и этическую ответственность за принятые решения, точно выражать мысли, строить логически обоснованные рассуждения, используя убедительную систему аргументации; выработать и варьировать в зависимости от ситуации общения стратегию и тактику делового и профессионального общения.</p> <p>Владеть: навыками самостоятельной защиты при нестандартных ситуациях, навыками ведения беседы на профессиональные темы и переговоров на родном языке на различных уровнях делового общения</p>
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);	<p>Знать: методы и средства познания, самостоятельной учебной работы и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений; принципы успешной самопрезентации; методы осуществления деловой коммуникации</p> <p>Уметь: на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; применять на практике знания об основных видах научных и деловых коммуникаций; реализовывать принципы успешной самопрезентации</p> <p>Владеть: навыками самостоятельной работы в учебной деятельности, а также в сфере проведения научных исследований; навыками реализации принципов успешной самопрезентации</p>
- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на	Знать: основные виды научных и деловых коммуникаций, их значение в профессиональной практике; методы осуществления научной коммуникации

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);	<p>Уметь: пользоваться деловой и научной письменной и устной речью на русском языке в контексте профессионального общения; четко формулировать и логично излагать свои мысли; применять в практической деятельности методы ведения научной и деловой дискуссии; свободно строить свое речевое поведение в обществе</p> <p>Владеть: навыками ведения деловой и научной коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения профессиональных задач</p>
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК – 2);	<p>Знать: профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки, основы психологии личности</p> <p>Уметь: формулировать задачи и цели, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения, критически оценивать уровень квалификации и необходимость ее повышения, создать в коллективе отношения сотрудничества, в том числе в многонациональном коллективе</p> <p>Владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации; педагогики и развития различных личностных качеств</p>
- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК – 3);	<p>Знать: понятия и классификацию материальных и финансовых ресурсов предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками разработки методики обеспечения предприятие индустрии питания материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций</p>
- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК – 4);	<p>Знать: основные виды документооборота на предприятии индустрии питания</p> <p>Уметь: устанавливать требования к документообороту на предприятии индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками устанавливать требования к документообороту на предприятии индустрии питания</p>
- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК – 5);	<p>Знать: методики формирования имидж – политики предприятия индустрии питания; новейшие достижения техники и технологии</p> <p>Уметь: организовывать мероприятия направленные на создания и поддержание имиджа предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками создания и поддержания имиджа предприятий индустрии питания</p>
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области	<p>Знать: методы управления производственным процессом на предприятиях индустрии питания. Современную информацию по производству продуктов питания. Эффективную систему контроля технологического процесса предприятий индустрии питания</p> <p>Уметь: устанавливать и определять приоритеты в управлении</p>



Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК – 1);	<p>производственным процессом. Планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p> <p>Владеть: навыками управления современным технологическим процессом производства продуктов питания; организации системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности</p>
- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);	<p>Знать: историю развития, структуру понятийного аппарата, методов, типологию логистики</p> <p>Уметь: применять методы определения закупок, поставок, способы доставки, современные логические технологии снабжения и сбыта предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками разработки концепций, методов логистики в предприятиях индустрии питания, владения современными логистическими технологиями снабжения и сбыта</p>
- 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 (ПК-3);	<p>Знать: критерии эффективности затрат на реализацию производственного процесса. Приоритетов в области системы качества и безопасности продукции производства. Методов анализа и оценки информации по деятельности предприятия индустрии питания</p> <p>Уметь: осуществлять расчеты по определению эффективности затрат на реализацию производственного процесса, внедрять систему по определению качества и безопасности выпускаемой продукции, анализировать информацию по деятельности предприятий индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками прогнозирования эффективности производственного процесса, оценкой деятельности предприятия по производству новых продуктов питания</p>
- 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 (ПК-4);	<p>Знать: общие понятия, принципы, концепции и методы риск-менеджмента; основы информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками</p> <p>Уметь: анализировать причины и механизмы формирования рисков; анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании систем различной сложности и назначения; анализировать роль человеческого фактора в формировании рисков нарушения деятельности систем</p> <p>Владеть: навыками применения научно обоснованных методов контроля безопасности в производственном процессе</p>
- способность оценивать эффективность затрат на	Знать: принципы и способы анализа и возможности снижения рисков; теоретические основы промышленной безопасности и

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Показатели оценивания компетенции</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);	охраны труда, базовую терминологию и методы исследования
	<p>Уметь: выполнять оценку опасности промышленно-технологических процессов, оборудования и состояния производственной среды; определять число и вид необходимых технических средств для разработки информационных систем промышленной безопасности</p> <p>Владеть: навыками применения научно обоснованной организацией на современном уровне контроля производственной безопасности с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих избежать чрезвычайные ситуации и получить продукты высокого качества</p>
- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);	Знать: приоритеты в области управления процессами продаж
	<p>Уметь: устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж на предприятии индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками контроля степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии индустрии питания</p>
- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);	Знать: ассортимент продукции питания различного назначения
	<p>Уметь: организовать выработку нового ассортимента продукции питания различного назначения в производственных условиях</p> <p>Владеть: навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения</p>
- способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);	Знать: экономические преимущества использования логического подхода
	Уметь: применять методы определения закупок, поставок, способы доставки, современные логические технологии снабжения и сбыта
	Владеть: навыками использования методов логистики в предприятиях индустрии питания, современных логистических технологий снабжения и сбыта
- способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);	Знать: роль и механизм государственного регулирования экономики в России и за рубежом; современные тенденции развития и регулирования экономики в мире
	Уметь: решать важнейшие вопросы и задачи регулирования социально-экономических процессов в условиях становления и развития рыночных отношений с учетом специфики отечественной экономики и зарубежного опыта
	Владеть: навыками разработки и корректировки управленческих решений с учетом последствий социально-экономического характера
способностью вести переговоры при заключении	Знать: основные положения этики делового общения, основ финансирования и кредитования предприятий различной

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Показатели оценивания компетенции</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);	ведомственной принадлежности
	Уметь: формировать цели и задачи работы команды, обучать и оказывать помощь сотрудникам в ситуациях риска, возникающих при работе коллектива предприятия общественного питания, согласовывать цели и задачи с владельцами предприятий и ответственными работниками при заключении различных договоров по инвестированию и кредитованию предприятия, аргументировано отстаивать свою точку зрения с целью достижения наиболее положительных результатов в различных спорных ситуациях
	Владеть: навыками использования методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций, методами научной организации труда
- способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);	Знать: показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством РФ
	Уметь: анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством РФ
	Владеть: навыками анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством РФ
- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);	Знать: способы снижения затрат и повышения эффективности материальных и финансовых ресурсов
	Уметь: оценивать результативность экономической деятельности предприятия индустрии питания
	Владеть: навыками повышения результатов экономической деятельности предприятия при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
- 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 (ПК-13);	Знать: понятия и сущность стратегии предприятия питания и ее составляющие
	Уметь: прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию
	Владеть: навыками оценки экономических, политических, социальных, культурных, технологических и финансовых показателей предприятия питания
- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты	Знать: технологические процессы и основные производственные ресурсы производства продукции предприятий индустрии питания
	Уметь: производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий индустрии питания

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);	Владеть: навыками анализа технологических процессов производства продукции предприятий индустрии питания
- готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15);	Знать: методов мотивации и стимулирования работников предприятий индустрии питания Уметь: организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий индустрии питания Владеть: навыками использования методов нормирования труда сотрудников предприятий индустрии питания, методов управления предприятиями индустрии питания
- способностью использовать глубокоспециализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);	Знать: современные проблемы науки, возникающие в сфере производства продуктов общественного питания Уметь: использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований Владеть: навыками использования методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и производственных задач
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);	Знать: новейшие достижения в использовании техники и технологий при производстве нового ассортимента продуктов питания Уметь: использовать современные достижения при производстве нового ассортимента продуктов питания Владеть: навыками владения современными знаниями для осуществления научно-исследовательской деятельности по разработке новых продуктов питания
- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);	Знать: фундаментальные разделы техники и технологии производства продуктов питания Уметь: применять знания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания Владеть: навыками владения необходимым объемом фундаментальных знаний для решения практических задач по разработке нового ассортимента продуктов питания
- готовностью к	Знать: основные направления в области оптимизации, контроля

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);	<p>и управления технологическими процессами, обеспечивающими получение продукции высокого качества</p> <p>Уметь: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов</p> <p>Владеть: навыками использования практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов</p>
- способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);	<p>Знать: методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания позволяющие создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс - контроля</p> <p>Уметь: применять методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p> <p>Владеть: навыками разработки методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющей создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс - контроля</p>
- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);	<p>Знать: современное высокопроизводительное оборудование; прогрессивные формы и методы обслуживания</p> <p>Уметь: применять современное высокопроизводительное оборудование и создавать на его основе новые технологии, производственных, торговых и других систем</p> <p>Владеть: навыками использования методов оптимизации (совершенствования) технологических процессов предприятий и систем их управления</p>
- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);	<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 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>
- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения	<p>Знать: лабораторные методы исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современных приборов и аппаратур</p> <p>Уметь: проводить анализ результатов исследований и формулировать заключения по качеству и свойствам сырья и</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);	<p>продуктов питания</p> <p>Владеть: навыками организации, проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания</p>
- 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 (ПК-24);	<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, публикаций и публичных обсуждений</p>
- готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);	<p>Знать: формы организации маркетинга на предприятии</p> <p>Уметь: формулировать задачи маркетинговой деятельности; выбирать оптимальную маркетинговую стратегию предприятия индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками разработки комплекса маркетинга предприятия индустрии питания</p>
- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);	<p>Знать: закономерности функционирования современной экономики на макро- и микроуровне; виды деятельности предприятий питания и их риски.</p> <p>Уметь: выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски.</p> <p>Владеть: навыками использования методов учета и минимизации рисков; анализа и оценки информации, процессов, деятельность предприятия, риски.</p>
- способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать	<p>Знать: особенности стратегического и операционного маркетинга</p> <p>Уметь: использовать технологию бенчмаркинга, брендинга, мерчандайзинга для роста эффективности управления бизнесом на предприятии, моделировать бизнес-процессы</p> <p>Владеть: навыками разработки и внедрение методик, показателей, критерий и мер по повышению эффективности</p>

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Показатели оценивания компетенции</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);	маркетинговой деятельности предприятия питания
- способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28);	Знать: основные принципы, методы, способы и категории регулирования экономики в различных сферах деятельности
	Уметь: планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью
	Владеть: навыками разработки и реализации маркетинговых мероприятий, идентификации и определения проблем при управлении маркетинговой деятельностью предприятия питания
- способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);	Знать: этапы работ при разработке проектов строительства и реконструкции предприятий индустрии питания
	Уметь: планировать этапы работ и контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий индустрии питания
	Владеть: навыками планирования и организации работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий индустрии питания
- способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);	Знать: методы формирования технических заданий при проектировании и реконструкции предприятий питания
	Уметь: формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания
	Владеть: навыками формировать технические задания и технико-экономические обоснования
- способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);	Знать: методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Уметь: применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Владеть: навыками применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
- способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).	Знать: сущность и показатели стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания
	Уметь: производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
	Владеть: навыками оценки основных производственных ресурсов предприятий питания в стоимостном выражении

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.	<b>ниже порогового уровня</b> (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.	<b>пороговый уровень</b> (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.	<b>продвинутый уровень</b> (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.	<b>высокий уровень</b> (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



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

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

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 выступление;
- после заключительного слова обучающегося председатель ГЭК выясняет, имеются ли 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 н дискуссии, 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  
«24» августа 2020 года (протокол № 1).*