

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 06.09.2024 09:13:57
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb44c9e76d3e1e5c4a1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

ПРИНЯТО
на заседании Ученого совета
ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
Протокол № 9
от «25» апреля 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
_____ Комин А.Э.
«25» апреля 2022г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) *Технология и организация предприятий общественного питания*

ФГОС ВО по направлению подготовки утвержден приказом Минобрнауки России
от 17 августа 2020 г. N 1047

Квалификация (степень) «бакалавр»
Тип образовательной программы: академический бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Нормативный срок обучения – 4 года

Рассмотрено
на заседании методического совета
ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
«18» апреля 2022г.
Протокол № 8

Руководитель ОПОП
_____ Н.В. Кияшко
«14» апреля 2022 г.

Усурийск, 2022г

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	3
1	Общие положения	4
2	Цель и задачи государственной итоговой аттестации по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	6
3	Государственные экзаменационная и апелляционная комиссии	7
4	Правила проведения государственного аттестационного испытания	8
5	Формы государственной итоговой аттестации	9
6	Трудоёмкость государственной итоговой аттестации	10
7	Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья	10
8	Результаты сдачи государственного аттестационного испытания	11
8.1	Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы	11
9	Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	13
9.1	Описание показателей и критериев оценивания компетенций. Шкалы оценивания. Показатели и критерии оценивания компетенций	14
9.2	Типовые контрольные задания (иные материалы), необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы	41
10	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы	42
10.1	Процедура экспертизы выпускных квалификационных работ на наличие заимствований	42
10.2	Выпускная квалификационная работа	43
10.3	Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы	45
10.4	Процедура защиты выпускной квалификационной работы	46
11	Планируемые уровни сформированности компетенций в зависимости от оценочного средства	47
11.1	Критерии оценивания ответа обучающегося по итогам государственного аттестационного испытания	47
12	Учебно-методическое и информационное обеспечение	62
12.1	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	64
13	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления государственной итоговой аттестации	65

Введение

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) разработана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология и организация предприятий общественного питания на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от «17» августа 2020 года;
- Приказа Минобрнауки России от 06.04.2021 N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.08.2021 N 64644);
- Приказа «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» № 636 от 29 июня 2015 г. (с изменениями и дополнениями от 09.02.201г., 28.04.2016 г., 27.03.2020 г.);
- Устава ФГБОУ ВО Приморская ГСХА;
- Положения о выпускных квалификационных работах в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное решением Ученого Совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА 20.07.2017 г.;
- Положения о проведении государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия», утвержденное решением Ученого совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА 28.12.2015 г.;
- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 28.12.2015 г.;
- Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре с применением дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное решением Ученого совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА 17.04.2020 г.;
- локальных нормативных актов, регламентирующих в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА организацию и обеспечение учебного процесса.

1. Общие положения

1.1 Настоящая Программа устанавливает процедуру организации и проведения ГИА обучающихся (далее - обучающиеся, выпускники), завершающей освоение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) включая:

- требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации;
- требования к использованию средств обучения и воспитания;
- требования к использованию средств связи при проведении государственной итоговой аттестации;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации;
- формы государственной итоговой аттестации;
- особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2 ГИА завершает освоение ОПОП ВО (уровень бакалавриата).

1.3 ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ высшего образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС ВО).

1.4 К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

1.5 Обучающимся и лицам, привлекаемым к ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1.6 Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение ГИА.

1.7 ГИА обучающихся Академии проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

1.8 Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

1.9 Обучающиеся, не прошедшие ГИА в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения ГИА.

Обучающийся должен представить документ, подтверждающий причину его отсутствия. Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

1.10 Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой на него по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», отчисляются из Академии с выдачей справки об обучении, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

1.11 Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти её, но не ранее чем через 1 год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации. Указанное лицо может пройти государственную итоговую аттестацию не более двух раз. Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в Академии на период времени, установленный приказом ректора, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для ГИА по соответствующей образовательной программе.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося приказом ректора ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

1.12 Срок проведения ГИА устанавливается Академией самостоятельно.

1.13 Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

1.14 Успешное прохождение ГИА является основанием для выдачи выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

1.15 Академия вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при проведении государственных аттестационных испытаний. Особенности проведения государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий определяются локальными нормативными актами Академии. При проведении государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий Академия обеспечивает идентификацию личности обучающихся

и контроль соблюдения требований, установленных указанными локальными нормативными актами.

2. Цель и задачи государственной итоговой аттестации по направлению

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

– систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по данному направлению подготовки, а также формирование навыков применения этих знаний при решении конкретных задач научно-исследовательской, производственно-технологической (основной), организационно-управленческой и педагогической видов деятельности в соответствии с требованием ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО) (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от «17» августа 2020 г.;

– развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой теоретических, экспериментальных и научно-практических исследований, а также участие в разработке новых методик проектирования, технологий выполнения работ на предприятиях общественного питания; повышение конкурентоспособности продукции и эффективности работы оборудования; контроль качества выпускаемой продукции и организация эффективного труда на производстве.

– расчет экономической эффективности работы предприятия общественного питания, в т.ч. производства отдельных видов продуктов питания;

– овладение методикой исследования, обобщения и логического изложения материала;

– приобретение опыта в разработке мероприятий по технологии продукции и организации предприятий общественного питания; формулировании выводов и положений как результатов выполненной работы, а также опыта их публичной защиты.

Задачи государственной итоговой аттестации

Установление степени готовности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО) (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от «17» августа 2020г. к выполнению научно-исследовательской, производственно-технологической (основной), организационно-управленческой и педагогической видам деятельности.

Установление степени готовности выпускника к решению профессиональных задач научно-исследовательской, производственно-технологической (основной), организационно-управленческой и педагогической видам деятельности.

Установление степени сформированности компетенций выпускника по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования

(ВО) (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от «17» августа 2020 г.

3 Государственные экзаменационная и апелляционная комиссии

Для проведения ГИА в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА создаются государственные экзаменационные комиссии, которые состоят из председателя, секретаря и членов комиссии.

Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА создаются апелляционные комиссии, которые состоят из председателя и членов комиссии.

Государственная аттестационная и апелляционная комиссии (далее вместе - комиссии) действуют в течение календарного года.

Академия самостоятельно устанавливает регламенты работы комиссий.

Комиссии создаются по каждой образовательной программе или по ряду образовательных программ.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством сельского хозяйства Российской Федерации по представлению Академии не позднее 31 декабря, предшествующего году проведения ГИА.

Составы комиссий должны быть утверждены приказом ректора не позднее, чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации (при отсутствии каких-либо причин).

Председатели комиссий контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к выпускнику.

Заместители председателей государственной экзаменационной комиссии назначаются приказом ректора по представлению деканов институтов.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в Академии, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора, либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

В состав государственной экзаменационной комиссии включаются председатель и не менее 4-х человек, из которых не менее 50 процентов являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (далее - специалисты), остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Приморская ГСХА и/или иных организаций и/или научными работниками Академии и/или иных организаций, имеющими ученое звание и/или ученую степень.

В состав апелляционной комиссии включаются председатель и не менее 3-х человек из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Академии и не входящих в состав экзаменационных комиссий.

На период проведения ГИА для обеспечения её работы, из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, научных работников или административных работников Академии, приказом ректора назначается её секретарь, который не является её членом. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведёт протоколы её заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов состава комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами, в которых отражаются перечень заданных выпускнику вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной аттестационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, сформированности компетенций, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются также секретарем государственной экзаменационной комиссии. Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве Академии.

4 Правила проведения государственного аттестационного испытания

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания приказом ректора утверждается расписание, в котором указываются даты, время и места проведения государственных аттестационных испытаний.

Расписание доводится до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения.

Выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с его результатами.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания комиссии, заключение председателя о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня её подачи на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания комиссии. Факт ознакомления подавшего апелляцию с решением апелляционной комиссии удостоверяется его подписью.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Академией.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 15 июля.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

5 Формы государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО) (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от «17» августа 2020 года, ГИА включает подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом обучения студента на соответствующей ступени высшего профессионального образования.

На основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой

аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», ФГОС по данному направлению и локального нормативного акта Академии - Положение о проведении государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия», разработаны требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

ГИА по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, согласно решения совета Института землеустройства и агротехнологий проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), (протокол № 2 от 18.09.2020), позволяющую произвести комплексную оценку полученных за период обучения знаний, умений и навыков в области агрономии.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, представленную в виде выпускной бакалаврской работы, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, которая формируется в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия», с учетом специальностей председателя и членов комиссии.

6 Трудоёмкость государственной итоговой аттестации

Трудоёмкость ГИА (в зачетных единицах) составляет 9 з.е. (324 часа) и предусматривает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты. ГИА проводится в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса по данному направлению подготовки.

7 Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов ГИА проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных способностей

(занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты организации по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность выступления, обучающегося при защите выпускной квалификационной работы не более чем на 15 минут

8 Результаты сдачи государственного аттестационного испытания

8.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

Содержание выпускной квалификационной работы (ВКР) должно удовлетворять требованиям освоения следующих компетенций:

Индекс компетенции	Характеристика
УК 1.1	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
УК 1.2	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
УК 2.1	Формирует совокупность задач, необходимых для достижения цели проекта, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК 2.2	Использует правовые нормы для оптимального решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, ресурсами и ограничениями
УК 2.3	Определяет эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов
УК 3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
УК 3.2	Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми взаимодействует в команде
УК 3.3	Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения

УК 4.1	Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера
УК 4.2	Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем
УК 4.3	Применяет изученные лексические единицы в ситуациях повседневно-бытового, социально-культурного и делового общения на иностранном языке
УК 4.4	Распознает и употребляет изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке
УК 5.1	Анализирует и понимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах
УК 5.2	Осуществляет межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации
УК 5.3	Формирует и поддерживает способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов
УК 6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
УК 6.2	Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения
УК 6.3	Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
УК 7.1	Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности
УК 7.2	Достигает необходимого уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
УК 7.3	Применяет основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
УК 8.1	Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих
УК 8.2	Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения
УК 9.1	Рассматривает принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья
УК 9.2	Взаимодействует в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность
УК 10.1	Понимает базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)
УК-10.2	Применяет экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений
УК 11.1	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
УК 11.2	Развивает гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК 1.1	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности

ОПК 1.2	Использует прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК 2.1	Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК 2.2	Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности
ОПК 3.1	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности
ОПК 3.2	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
ОПК 4.1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК 4.2	Понимает сущность технологических процессов производства продукции
ОПК 5.1	Понимает основные требования, предъявляемые к продукции питания
ОПК 5.2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ПК 1.1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1	Применять методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

9 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

9.1

Описание показателей и критериев оценивания компетенций. Шкалы оценивания.

Показатели и критерии оценивания компетенций

	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы		Компетенция
	Знать	Уметь	
Показатели			
Шкала оценивания уровня сформированности результата обучения (защита выпускной квалификационной работы)	Основы поиска и критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи	Находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи	УК-1.1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
	Возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
	Методы формулирования проектных задач, разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы	Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	УК-2.1 Формирует совокупность задач, необходимых для достижения цели проекта, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	Действующие правовые нормы, ресурсное обеспечение отрасли	Проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Использует правовые нормы для оптимального решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, ресурсами и ограничениями
	Алгоритмы вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке, способы их решения.	Решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	УК-2.3 Определяет эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов
	Принципы создания стратегии эффективной командной работы (учет интересов команды, четкое распределение обязанностей, поощрение взаимодействия, всеобщая подотчетность)	Понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	Социальную психологию	Понимать особенности поведения групп людей и учитывать их в своей	УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с

	деятельности	которыми взаимодействует в команде
Особенности эффективного общения и коммуникации	Эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	УК-3.3 Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения
Государственный и иностранный язык	Создавать на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера	УК-4.1 Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера
Особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках	Вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках	УК-4.2 Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем
Информационно-коммуникационные технологии	Применять изученные лексические единицы в ситуациях повседневно-бытового, социально-культурного и делового общения на иностранном языке	УК-4.3 Применяет изученные лексические единицы в ситуациях повседневно-бытового, социально-культурного и делового общения на иностранном языке
Особенности интеграции и коммуникации в профессиональных группах	Использовать изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке	УК-4.4 Распознает и употребляет изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке
Культурные особенности и традиции различных социальных групп	Анализировать и понимать межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах	УК-5.1 Анализирует и понимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах
Этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории	Осуществлять межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации	УК-5.2 Осуществляет межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации

Социокультурные особенности разных групп людей	Формировать и поддерживать способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов	УК-5.3 Формирует и поддерживает способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов
Организацию и планирование собственного рабочего времени	Использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения
Методологию анализа имеющихся ресурсов, относительно полученного результата	Использовать основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
Основы организации физкультурно-спортивной деятельности	Понимать оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности	УК-7.1 Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности
Нормы здорового образа жизни	Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдать нормы здорового образа жизни	УК-7.2 Достигает необходимого уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
Здоровьесберегающие технологии	Использовать основы физической культуры	УК-7.3. Применяет основы физической

		для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Охрану труда на предприятии		Оценивать факторы риска, обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	УК-8.1 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих
Технику безопасности на предприятии		Использовать методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формировать культуру безопасного и ответственного поведения	УК-8.2 Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения
Особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах		Рассматривать принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально- психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-9.1 Рассматривает принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально- психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья
Принципы и особенности взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами		Пользоваться навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	УК-9.2 Взаимодействует в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность
Базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)		Использовать базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)	УК-10.1 Понимает базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)
Основные экономические инструменты		Владеть навыками применения экономических инструментов при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений	УК-10.2 Применяет экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений
Законы и иные нормативно-правовые акты о противодействии коррупции		Анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики	УК-11.1 Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также

		коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
Законы и иные нормативно-правовые акты о противодействии коррупции		Планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	УК-11.2 Развивает гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
Информационные технологии		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
Прикладные программы для решения профессиональных задач		Использовать прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.2 Использует прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности
Основные законы и методы исследований естественных наук		Решать задачи профессиональной деятельности с использованием основных законов и методов исследований естественных наук	ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Методы математического анализа		Применять методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности
Графическое моделирование. Новейшие достижения техники и способы энергосбережения		Выполнять и читать технические чертежи в профессиональной деятельности; разрабатывать технологические процессы	ОПК-3.1 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности

Принципы работы современного технологического оборудования	Эксплуатировать современное технологическое оборудование	ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
Методологию разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов в общественном питании	Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Сущность технологических процессов производства продукции	Понимать сущность технологических процессов производства продукции	ОПК-4.2 Понимает сущность технологических процессов производства продукции
Основные требования, предъявляемые к продукции питания	Контролировать качество продуктов питания на основе предъявляемых требований	ОПК-5.1 Понимает основные требования, предъявляемые к продукции питания
Порядок осуществления контроля технологических процессов, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Осуществлять контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
Методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Методологию расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p>Методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1 Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Технические характеристики и методологию регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>ПК-2.2 Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции и технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Применять методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.1 Применять методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>ПК-3.2 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p>

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Критерии			
Высокий уровень («отлично»)	Профессиональные задачи в области научно-исследовательской, производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в соответствии с профилем подготовки УК 1.1; УК 1.2; УК 2.1; УК 2.2; УК 2.3; УК 3.1; УК 3.2; УК 3.3; УК 4.1; УК 4.2; УК 4.3; УК 4.4; УК 5.1; УК 5.2; УК 5.3; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК 7.1; УК 7.2; УК 7.3; УК 8.1; УК 8.2; УК 9.1; УК 9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	Использовать современные методы проектирования и исследования для решения профессиональных задач, самостоятельно обрабатывать, интерпретировать и представлять результаты научно-исследовательской и проектной деятельности по установленным формам УК 1.1; УК 1.2; УК 2.1; УК 2.2; УК 2.3; УК 3.1; УК 3.2; УК 3.3; УК 4.1; УК 4.2; УК 4.3; УК 4.4; УК 5.1; УК 5.2; УК 5.3; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК 7.1; УК 7.2; УК 7.3; УК 8.1; УК 8.2; УК 9.1; УК 9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	Глубокие знания всего материала исследуемой темы, полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. При этом должны быть получены логически последовательные, содержательные, полные, правильные и конкретные выводы по заявленной теме и получены аргументированные ответы на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
Продвинутый уровень («хорошо»)	Профессиональные задачи в области научно-исследовательской, производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в соответствии с профилем подготовки УК 1.1; УК 1.2; УК 2.1; УК 2.2; УК 2.3; УК 3.1; УК 3.2; УК 3.3; УК 4.1; УК 4.2; УК 4.3; УК 4.4; УК 5.1; УК 5.2; УК 5.3; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК 7.1; УК 7.2; УК 7.3; УК 8.1; УК 8.2; УК 9.1; УК 9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2;	Использовать современные методы проектирования и исследования для решения профессиональных задач, самостоятельно обрабатывать, интерпретировать и представлять результаты научно-исследовательской и проектной деятельности по установленным формам УК 1.1; УК 1.2; УК 2.1; УК 2.2; УК 2.3; УК 3.1; УК 3.2; УК 3.3; УК 4.1; УК 4.2; УК 4.3; УК 4.4; УК 5.1; УК 5.2; УК 5.3; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК 7.1; УК 7.2; УК 7.3; УК 8.1; УК 8.2; УК 9.1; УК 9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-	Твердые и достаточно полные знания теоретического материала, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений; последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	
Базовый уровень («удовлетворительно»)	Профессиональные задачи в области научно-исследовательской, производственно-технологической и организационно- управленческой деятельности в соответствии с профилем подготовки УК 1.1; УК 1.2; УК 2.1; УК 2.2; УК 2.3; УК 3.1; УК 3.2; УК 3.3; УК 4.1; УК 4.2; УК 4.3; УК 4.4; УК 5.1; УК 5.2; УК 5.3; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК 7.1; УК 7.2; УК 7.3; УК 8.1; УК 8.2; УК 9.1; УК 9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	Использовать современные методы проектирования и исследования для решения профессиональных задач, самостоятельно обрабатывать, интерпретировать и представлять результаты научно-исследовательской и проектной деятельности по установленным формам УК 1.1; УК 1.2; УК 2.1; УК 2.2; УК 2.3; УК 3.1; УК 3.2; УК 3.3; УК 4.1; УК 4.2; УК 4.3; УК 4.4; УК 5.1; УК 5.2; УК 5.3; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК 7.1; УК 7.2; УК 7.3; УК 8.1; УК 8.2; УК 9.1; УК 9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	Недостаточно полное знание и понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений отдельных вопросов по исследуемой теме. В основном правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; при ответах на отдельные вопросы имеют место незначительные неточности в раскрытии рассматриваемых процессов и явлений
Нулевой уровень/ компетенции не сформированы («неудовлетворительно»)	Профессиональные задачи в области научно-исследовательской, производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в соответствии с профилем подготовки УК 1.1; УК 1.2; УК 2.1; УК 2.2; УК 2.3; УК 3.1; УК 3.2; УК 3.3; УК 4.1; УК 4.2; УК 4.3; УК 4.4; УК 5.1; УК 5.2; УК 5.3; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК 7.1; УК 7.2; УК 7.3; УК 8.1; УК 8.2; УК 9.1; УК 9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	Использовать современные методы проектирования и исследования для решения профессиональных задач, самостоятельно обрабатывать, интерпретировать и представлять результаты научно-исследовательской и проектной деятельности по установленным формам УК 1.1; УК 1.2; УК 2.1; УК 2.2; УК 2.3; УК 3.1; УК 3.2; УК 3.3; УК 4.1; УК 4.2; УК 4.3; УК 4.4; УК 5.1; УК 5.2; УК 5.3; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК 7.1; УК 7.2; УК 7.3; УК 8.1; УК 8.2; УК 9.1; УК 9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	Отсутствие в работе основных структурных элементов исследования; использование неэффективных методов проектирования и конструирования выбранных объектов; использование в экспериментальной части исследования необоснованного комплекса методов и методик, позволяющих решить поставленные задачи; нарушена целостность исследования, которая проявляется в несоответствии его теоретической и экспериментальной частей

Шкалы оценивания

Виды профессиональной деятельности ВПД (в соответствии с ФГОС)	Профессиональные задачи (в соответствии с ФГОС)	Профессиональные компетенции	Шкала оценивания компетенций			
			Компетенции не сформированы «неудовлетворительно»	Базовый уровень «удовлетворительно»	Продвинутый уровень «хорошо»	Высокий уровень «отлично»
Технологическая	–Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов –Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-1.1 Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обучающийся не способен реализовать данную компетенцию	Обучающийся способен применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	Обучающийся способен применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления	Обучающийся способен применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.2 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой	Обучающийся не способен определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения	Обучающийся способен определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения	Обучающийся способен определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения технологических	Обучающийся способен определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения технологических

<p>ных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации –Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов –Подготовка предложений по повышению эффективности производства и</p>	<p>технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технологических операций производства</p>	<p>технологических операций производства продукции общественного питания</p>	<p>операций производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ПК-2.1 Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Обучающийся не способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества</p>	<p>Обучающийся способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Обучающийся способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Обучающийся способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический анализ</p>
	<p>ПК-2.2 Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>	<p>Обучающийся не способен осуществлять технологическую регулировку оборудования</p>	<p>Обучающийся способен осуществлять технологическую регулировку оборудования,</p>	<p>Обучающийся способен осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем</p>	<p>Обучающийся способен осуществлять технологическую регулировку оборудования,</p>

	<p>конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда</p>	<p>контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>предприятий общественного питания</p>	<p>систем безопасности и сигнализации на предприятиях общественного питания</p>	<p>безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p>	<p>систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления</p>
	<p>–Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.1 Применять методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Обучающийся не способен применять методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания</p>	<p>Обучающийся способен применять некоторые методы обработки экспериментальных данных и технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания</p>	<p>Обучающийся способен применять основные методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>Обучающийся способен применять методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			пищевых продуктов
		ПК-3.2 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обучающийся не способен применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений	Обучающийся способен применять некоторые методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления	Обучающийся почти всегда способен применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обучающийся способен применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)		ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности	Обучающийся не способен использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Обучающийся способен использовать некоторые информационные технологии в профессиональной деятельности	Обучающийся способен использовать основные информационные технологии в профессиональной деятельности	Обучающийся способен использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

		ОПК-1.2 Использует прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности	Обучающийся не способен использовать прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности	Обучающийся способен использовать некоторые прикладные программы для решения профессиональных задач	Обучающийся способен использовать с незначительными ошибками прикладные программы для решения профессиональных задач	Обучающийся способен использовать прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности
		ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся не способен продемонстрировать знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся способен продемонстрировать знания некоторых законов и методов исследований естественных наук	Обучающийся способен продемонстрировать знания большинства законов и методов исследований естественных наук с небольшими ошибками для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся способен продемонстрировать знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-2.2 Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности	Обучающийся не способен применять методы математического анализа	Обучающийся способен применять некоторые методы математического анализа в профессиональной деятельности	Обучающийся способен почти всегда правильно применять методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности	Обучающийся способен применять методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности
		ОПК-3.1 Разрабатывает технологические процессы с	Обучающийся не способен разрабатывать технологические	Обучающийся способен разрабатывать некоторые	Обучающийся способен почти всегда разрабатывать технологические	Обучающийся способен разрабатывать технологические

		обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности	процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и не знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности	технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и в основном знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности	процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности	процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности
		ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	Обучающийся не способен осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования	Обучающийся способен под руководством наставника осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования	Обучающийся способен почти всегда осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования	Обучающийся способен осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования
		ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Обучающийся не способен разработать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	Обучающийся способен разработать отдельные этапы мероприятий по совершенствованию технологических процессов	Обучающийся способен, допуская незначительные ошибки, разработать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	Обучающийся способен разработать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

			продукции различного назначения	производства продукции различного назначения	продукции различного назначения	различного назначения
		ОПК-4.2 Понимает сущность технологических процессов производства продукции	Обучающийся не понимает сущность технологических процессов производства продукции	Обучающийся понимает сущность некоторых простых технологических процессов производства продукции	Обучающийся почти всегда понимает сущность технологических процессов производства продукции	Обучающийся понимает сущность технологических процессов производства продукции
		ОПК-5.1 Понимает основные требования, предъявляемые к продукции питания	Обучающийся не знает основные требования, предъявляемые к продукции питания	Обучающийся частично знает основные требования, предъявляемые к продукции питания	Обучающийся почти всегда знает основные требования, предъявляемые к продукции питания	Обучающийся знает основные требования, предъявляемые к продукции питания
		ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Обучающийся не способен осуществлять контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Обучающийся способен осуществлять контроль технологического процесса	Обучающийся способен почти всегда осуществлять контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Обучающийся способен осуществлять контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
Универсальные компетенции (УК)		УК-1.1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Обучающийся не способен находить и критически анализировать информацию, необходимую для	Обучающийся способен находить информацию, необходимую для решения поставленной	Обучающийся способен находить и с небольшими ошибками критически анализировать информацию, необходимую для	Обучающийся способен находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения

			решения поставленной задачи	задачи	решения поставленной задачи	поставленной задачи
		УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Обучающийся не способен рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Обучающийся способен в некоторых случаях рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Обучающийся способен с незначительными ошибками рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Обучающийся способен рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
		УК-2.1 Формирует совокупность задач, необходимых для достижения цели проекта, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся не способен формулировать совокупность задач, необходимых для достижения цели проекта, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся способен формулировать в рамках поставленной цели задачи по ее достижению.	Обучающийся способен формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	Обучающийся способен формулировать совокупность задач, необходимых для достижения цели проекта, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
		УК-2.2 Использует правовые нормы для оптимального решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, ресурсами	Обучающийся не способен использовать правовые нормы для оптимального решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными	Обучающийся способен использовать правовые нормы для решения задач в зоне своей ответственности	Обучающийся способен использовать правовые нормы для решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, ресурсами и	Обучающийся способен использовать правовые нормы для оптимального решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными

		и ограничениями	и результатами контроля, ресурсами и ограничениями		ограничениями	результатами контроля, ресурсами и ограничениями
		УК-2.3 Определяет эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов	Обучающийся не способен определять эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов	Обучающийся способен иногда определять эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов	Обучающийся способен с небольшими ошибками определять эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов	Обучающийся способен определять эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов
		УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Обучающийся не способен понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Обучающийся способен понимать в общих чертах эффективность использования стратегии сотрудничества	Обучающийся почти всегда способен понимать эффективность использования стратегии сотрудничества	Обучающийся способен очень хорошо понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
		УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми взаимодействует в команде	Обучающийся не способен понимать особенности поведения групп людей, с которыми взаимодействует в	Обучающийся способен в некоторых случаях понимать особенности поведения групп людей, с которыми	Обучающийся способен почти всегда понимать особенности поведения групп людей, с которыми взаимодействует в команде	Обучающийся способен очень хорошо понимать особенности поведения групп людей, с которыми взаимодействует в команде

			команде	взаимодействует в команде		
		УК-3.3 Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения	Обучающийся не способен демонстрировать способность работать в команде, проявлять лидерские качества и умения	Обучающийся способен в некоторых случаях демонстрировать способность работать в команде, проявлять лидерские качества и умения	Обучающийся способен почти всегда демонстрировать способность работать в команде, проявлять лидерские качества и умения	Обучающийся способен демонстрировать способность работать в команде, проявлять лидерские качества и умения
		УК-4.1 Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера	Обучающийся не способен создавать на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера	Обучающийся в некоторых случаях способен создавать на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера	Обучающийся способен с небольшими ошибками создавать на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера	Обучающийся способен создавать на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера
		УК-4.2 Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	Обучающийся не способен демонстрировать умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	Обучающийся в некоторых случаях способен демонстрировать умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	Обучающийся способен с небольшими ошибками демонстрировать умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	Обучающийся способен демонстрировать умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем

			писем	неофициальных писем		
		УК-4.3 Применяет изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке	Обучающийся не способен применять изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке	Обучающийся способен в некоторых случаях применять изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке	Обучающийся способен почти всегда применять изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке	Обучающийся способен применять изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке
		УК-4.4 Распознает и употребляет изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке	Обучающийся не способен распознавать и употреблять изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке	Обучающийся способен иногда распознавать и употреблять изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке	Обучающийся с небольшими ошибками способен распознавать и употреблять изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке	Обучающийся способен распознавать и употреблять изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке
		УК-5.1 Анализирует и понимает межкультурное разнообразие общества и особенности	Обучающийся не способен анализировать и понимать межкультурное разнообразие	Обучающийся способен иногда анализировать и понимать межкультурное разнообразие	Обучающийся способен почти всегда анализировать и понимать межкультурное разнообразие	Обучающийся способен анализировать и понимать межкультурное разнообразие

		взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах	общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах	общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах	общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах	общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах
		УК-5.2 Осуществляет межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации	Обучающийся не способен осуществлять межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации	Обучающийся иногда способен осуществлять межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации	Обучающийся способен почти всегда осуществлять межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации	Обучающийся способен осуществлять межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации
		УК-5.3 Формирует и поддерживает способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов	Обучающийся не способен формировать и поддерживать способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов	Обучающийся иногда способен формировать и поддерживать способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов	Обучающийся способен почти всегда формировать и поддерживать способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов	Обучающийся способен формировать и поддерживать способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов
		УК-6.1 Использует инструменты и методы управления	Обучающийся не способен использовать	Обучающийся иногда способен использовать	Обучающийся способен почти всегда использовать	Обучающийся способен использовать

		временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
	УК-6.2	Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	Обучающийся не способен определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	Обучающийся способен иногда определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	Обучающийся способен почти всегда определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	Обучающийся способен определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения
	УК-6.3	Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной	Обучающийся не способен использовать основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом	Обучающийся на низком уровне способен использовать основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с	Обучающийся способен почти всегда использовать основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных	Обучающийся способен использовать основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных

		перспективы развития деятельности и требований рынка труда	личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		УК-7.1 Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности	Обучающийся не способен понимать оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности	Обучающийся способен понимать в общих чертах оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности	Обучающийся почти всегда способен понимать оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности	Обучающийся способен понимать оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности
		УК-7.2 Достигает необходимого уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы	Обучающийся не достигает необходимого уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Обучающийся способен поддерживать начальный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	Обучающийся способен достигать необходимого уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, иногда	Обучающийся достигает необходимого уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и

		здорового образа жизни	й деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	профессионально й деятельности, часто не соблюдает нормы здорового образа жизни	не соблюдает нормы здорового образа жизни	соблюдает нормы здорового образа жизни
		УК-7.3. Применяет основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Обучающийся не способен применять основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Обучающийся часто не способен применять основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Обучающийся иногда не способен применять основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Обучающийся способен применять основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
		УК-8.1 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	Обучающийся не способен оценивать факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	Обучающийся не способен в полной мере оценивать факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	Обучающийся способен почти всегда оценивать факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	Обучающийся способен оценивать факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих
		УК-8.2 Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует	Обучающийся не способен использовать методы защиты в	Обучающийся способен частично использовать	Обучающийся способен использовать методы защиты в	Обучающийся способен использовать методы защиты в

культуру безопасного и ответственного поведения	чрезвычайных ситуациях, формировать культуру безопасного и ответственного поведения	методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формировать культуру безопасного и ответственного поведения	чрезвычайных ситуациях, формировать культуру безопасного и ответственного поведения, допуская незначительные ошибки	чрезвычайных ситуациях, формировать культуру безопасного и ответственного поведения
УК-9.1 Рассматривает принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	Обучающийся не способен рассматривать принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности и с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	Обучающийся не всегда способен рассматривать принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности и с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	Обучающийся способен с незначительными ошибками рассматривать принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	Обучающийся способен рассматривать принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья
УК-9.2 Взаимодействует в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность	Обучающийся не способен взаимодействовать в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности	Обучающийся не всегда способен взаимодействовать в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности	Обучающийся способен почти всегда взаимодействовать в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность	Обучающийся способен взаимодействовать в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность

			здоровья или инвалидность	здоровья или инвалидность		
		УК-10.1 Понимает базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)	Обучающийся не понимает базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)	Обучающийся способен понимать в общих чертах базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)	Обучающийся почти всегда способен понимать базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)	Обучающийся понимает базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)
		УК-10.2 Применяет экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений	Обучающийся не способен применять экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений	Обучающийся иногда способен применять экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений	Обучающийся почти всегда способен применять экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений	Обучающийся способен применять экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений
		УК-11.1 Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы	Обучающийся не способен анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в	Обучающийся не всегда способен грамотно анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с	Обучающийся способен анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях	Обучающийся способен анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных

		профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней, иногда допускает ошибки	областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
		УК-11.2 Развивает гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Обучающийся не способен развивать гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Обучающийся иногда способен развивать гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Обучающийся почти всегда способен развивать гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Обучающийся способен развивать гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

9.2 Типовые контрольные задания (иные материалы), необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных блюд из овощей и грибов в ресторане в вегетарианской кухне.
2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане с Русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
3. Результаты экспериментальной проработки сложной кулинарной продукции в ресторане с региональной кухней (с приложением технико-технологических карт, фото и выводами по использованию инновационных технологий при приготовлении сложной кулинарной продукции в ресторане с региональной кухней).
4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета оп типу «фуршет» в ресторане.
5. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции для обеда по типу «шведский стол» в ресторане.
6. Совершенствование организации процесса приготовления и дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане.
7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции и фирменных блюд в ресторане «молекулярной кухни» с использованием современных технологий и оборудования.
8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции для Рождественского стола в Европейском ресторане.
9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных горячих десертов в ресторане с Европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане.
11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в ресторане.
12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане.
13. Совершенствование организации процесса приготовления, разработка ассортимента супов ресторанной кухни.
14. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента современных десертов.
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
16. Технологические процессы приготовления и оформления изделий из дрожжевого теста с использованием инновационных технологий и пути ее совершенствования на базе мучного цеха ресторана «Азимут-Кострома» на 50 посадочных мест.
17. Национальные традиции и особенности приготовления холодных блюд из морепродуктов, пути совершенствования технологии приготовления на базе горячего цеха ресторана «Азимут-Кострома» на 200 посадочных мест.

18. Актуальные направления в организации работы кафе «Кострома», специализирующейся на приготовлении блюд в воке.
19. Актуальные направления в организации банкетов фуршет в ресторане «_____» на 40 посадочных мест.
20. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
21. Организация технологического процесса, особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков из мяса и рыбы, в ресторане «_____» на 60 посадочных мест.
23. Совершенствование ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи кондитерских изделий региональной кухни.
24. Национальные традиции и особенности приготовления блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы, пути совершенствования технологии приготовления на базе горячего цеха ресторана при гостинице «_____» на 80 посадочных мест.
25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов кондитерского р-на «_____» на 30 посадочных мест.
26. Технология приготовления и оформления мучных кондитерских изделий с использованием инновационного сырья, полуфабрикатов ресторана «_____» на 50 посадочных мест.
27. Традиции в приготовлении пищи и технологические процессы приготовления блюд региональной кухни с использованием традиционных и инновационных технологий на базе кафе «_____»
28. Разработка фирменных изделий из дрожжевого теста в соответствии с традициями мировой кухни.
29. Разработка фирменных горячих десертов в соответствии с традициями мировой кухни.
30. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

10 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

10.1 Процедура экспертизы выпускных квалификационных работ на наличие заимствований (антиплагиата)

1. Тексты ВКР проверяются на объем заимствования.
2. Цель проверки ВКР на объем заимствования – повышение уровня самостоятельности обучающихся, в процессе подготовки к защите ВКР, мотивация научной и творческой активности обучающихся, а также контроль качества ВКР.
3. Процедура проверки ВКР на объем заимствования регулируется локальным актом Академии.

4. Решение о доработке и повторной проверке работы на объем заимствования или о допуске письменной работы к предварительной защите на выпускающей кафедре принимает руководитель ВКР в течение 10 календарных дней.
5. При предоставлении на выпускающую кафедру выпускной квалификационной работы обучающимся заполняется и подписывается заявление по установленной форме, которым подтверждается факт отсутствия в данной работе заимствований из печатных и электронных источников третьих лиц, не подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность обучающегося о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредоставление обучающимся заявления автоматически влечет за собой не допуск письменной работы к защите.
6. Результаты проверки ВКР с использованием программ в соответствии с заключенным договором (ами) оформляются в виде Справки о проверке на объем заимствования и отчета о проверке (в формате pdf) и прилагаются к отзыву научного руководителя.
7. Допустимое соотношение в ВКР авторского и заимствованного текста без указания его авторов не менее 60 %.
8. Научный руководитель ВКР имеет право допустить к защите ВКР с меньшим процентом (менее 60 процентов) оригинального текста, если анализ результатов проверки работы на плагиат подтверждает самостоятельность выполнения работы обучающимся.
9. ВКР предоставляется обучающимся на проверку на объем заимствования не позднее чем за 20 календарных дней до начала работы ГЭК.
10. При наличии в ВКР менее 60 процентов оригинального текста, работа возвращается руководителем обучающемуся на доработку не позднее чем через 5 календарных дней со дня сдачи работы на проверку.
11. После доработки ВКР подвергается повторной проверке на объем заимствования не позднее, чем за 10 календарных дней до начала работы ГЭК.
12. При повторной проверке на объем заимствования ВКР, содержащая менее 60 процентов оригинального текста, не допускается к предзащите на выпускающей кафедре и, соответственно, к защите на заседании ГЭК.

Обучающийся, не допущенный к защите ВКР, считается не выполнившим учебный план и подлежит отчислению из Академии.

10.2 Выпускная квалификационная работа

Выпускная квалификационная работа выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой законченную разработку в профессиональной области, в которой:

- сформулирована актуальность, задачи в предметной области;

- анализируется литература и информация по функционированию подобных систем в данной области или в смежных предметных областях;
- определяются и конкретно описываются выбранные выпускником объемы, методы и средства решаемых задач, иллюстрируемые анализируемыми данными, используемых при реализации поставленной задачи на модельном примере;
- анализируются предлагаемые пути, способы, а также оценивается экономическая, техническая и (или) социальная эффективность их внедрения в реальную область применения.

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах. Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями с учетом заявок предприятий (фирм), а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на совете института.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях, быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью.

Выпускная квалификационная работа призвана продемонстрировать степень овладения общекультурными и профессиональными компетенциями, владение теорией и практикой предметной области, умение решать конкретные задачи в сфере своей профессиональной деятельности.

10.3 Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы.

Тема выпускной квалификационной работы должна быть выбрана обучающимся с учетом консультации с научным руководителем. Обучающийся самостоятельно с учетом консультации с научным руководителем может предложить на рассмотрение кафедры свою тему, которая представляется для него наиболее интересной или практически необходимой. Работа может выполняться по заказу государственных и муниципальных органов власти, конкретного предприятия (организации), на материалах которого выполняется выпускная квалификационная работа. В этом случае обучающимся может быть представлена заявка от руководства предприятия (организации) о заказе на разработку определенной темы. Для повышения эффективности исследовательской работы при подготовке ВКР направление исследований целесообразно определить с первого курса. Это позволит накапливать теоретический и практический материал, необходимый для проведения исследования по избранной теме. Темы выпускной квалификационной работы (магистерской работы) и научные руководители обучающихся утверждаются на выпускающей кафедре, после чего издается приказ о закреплении тем ВКР и научных руководителей.

Выбор одной и той же темы выпускной квалификационной работы несколькими студентами не допускается.

После издания приказа о закреплении тем выпускных квалификационных работ (магистерской работы) и научных руководителей, изменение темы ВКР и научного руководителя, как правило, не допускается.

Подготовка ВКР состоит из трех основных этапов и предполагается, что в ходе подготовительного этапа был осуществлен сбор материалов для работы, знакомство с объектом разработки, произведен подбор и изучение литературы по теме исследования, определен план работы над проектом.

Проектная часть – это выполнение работы в соответствии со сроками представления отдельных разделов научному руководителю, доработка отдельных разделов с учетом его замечаний.

На следующем этапе производится техническое оформление выпускной работы и представление ее на кафедру.

Заключительный этап включает в себя подготовку доклада и презентационных материалов (схем, таблиц, графиков и т.д.) для защиты магистерской работы перед государственной экзаменационной комиссией.

ВКР оформляется в соответствии с «Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, программам

подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре с применением дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА», утвержденное решением Ученого совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА 17.04.2020 г.

10.4 Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа оценивается на основании:

- отзыва научного руководителя;
- результата проверки на Антиплагиат.
- коллегиального решения государственной экзаменационной комиссии.

Общую оценку за выпускную квалификационную работу выводят члены государственной экзаменационной комиссии на коллегиальной основе с учетом соответствия содержания заявленной темы, глубины ее раскрытия, соответствия оформления принятым стандартам, владения теоретическим материалом, грамотности его изложения, проявленной способности выпускника демонстрировать собственное видение проблемы и умение мотивированно его обосновать.

После окончания защиты выпускных квалификационных работ государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждаются результаты защиты и большинством голосов выносится решение – оценка. Выпускная квалификационная работа вначале оценивается каждым членом комиссии согласно критериям оценки сформированности компетенций. Решение о соответствии компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания при защите выпускной квалификационной работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии персонально по каждому пункту. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». В спорных случаях решение принимается большинством голосов, присутствующих членов государственной экзаменационной комиссии, при равном числе голосов голос председателя является решающим.

Оценки объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии. По положительным результатам всех итоговых аттестационных испытаний государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении выпускнику квалификации «магистр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и выдаче диплома о высшем образовании.

Наиболее интересные в теоретическом и практическом отношении выпускные квалификационные работы могут быть рекомендованы к участию в конкурсе выпускных

квалификационных работ. Авторы таких работ могут быть рекомендованы для поступления в аспирантуру.

11 Планируемые уровни сформированности компетенций в зависимости от оценочного средства

11.1 Критерии оценивания ответа обучающегося по итогам государственного аттестационного испытания

Критерии оценивания обучающихся по итогам защиты ВКР следующие:

Оценка **«Отлично»** выставляется в том случае, если:

- содержание соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, носит творческий характер, отличается определенной новизной;
- сделан обстоятельный анализ теоретических аспектов проблемы и различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с социальной практикой, даны представляющие интерес практические рекомендации по решению проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему стилистическому содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям;
- выступление дипломника при защите и ответы на вопросы и критические замечания проведены в полном объеме.

Оценка **«Хорошо»** выставляется в том случае, если:

- тема соответствует специальности и содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;

- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения связаны с социальной практикой, представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы;
- составлена оптимальная библиография по теме работы;
- по своему стилистическому содержанию и форме работа не в полной мере соответствует всем предъявленным требованиям;
- выступление дипломника при защите и ответы на вопросы и критические замечания проведены в полном объеме.

Оценка **«Удовлетворительно»** выставляется в том случае, если:

- работа соответствует специальности, однако имеется определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не в полной мере использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с социальной практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач;
- по своему стилистическому содержанию и форме работа не соответствует всем предъявленным требованиям;
- выступление дипломника при защите и ответы на вопросы и критические замечания проведены не в полном объеме.

Оценка **«Неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если:

- тема работы не соответствует специальности, а содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;
- дипломная работа носит компилятивный характер;
- предложения автора четко не сформулированы.

Этапы и содержание ВКР

№ п/п	Контролируемые этапы и разделы ВКР*	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Организационный этап			
1	Выбор темы исследования = Актуальность исследований	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.3; ОПК-5.1; УК-11.1, УК-11.2	тема исследования согласованная с руководителем
2	Составление библиографии	УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; ОПК-5.1	список литературы
3	Составление плана работы	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-6.2; ПК-3.1; ПК-3.2	план работы и согласованный с руководителем
4	Проведение исследований	УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.2	результаты исследований
5	Обработка, обобщение полученных данных	УК-4.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-2.2; ПК-2.1	результаты исследований, оформленные в виде таблиц
Оформление ВКР			
6	Обзор литературы	УК-1.1; УК-3.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; УК-11.1, УК-11.2	Глава 1. Обзор литературы
7	Программа и методика проведения исследований	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2	Глава 2. Методика и условия проведения исследований
8	Результаты проведенных исследований	УК-4.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ПК-2.1	Глава 3. Результаты исследований
9	Предложения производству	УК 6.3; УК-10.2; ОПК-4.1; ПК-3.1; ПК-2.2	
10	Выводы	УК 9.2; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-	

		3.2	
Защита ВКР			
11	Подготовка презентации работы в Power Point	УК-1.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1	Презентация в Power Point
12	Подготовка доклада	УК-2.1; УК-4.1; ОПК-1.1	Доклад
13	Ответы на вопросы	УК-2.2; УК-2.3; УК-4.3	

Перечень критериев оценивания ВКР

Оцениваемые составляющие ВКР	Компетенции	Критерии	Материал
Постановка проблемы и ее обоснованность	<ul style="list-style-type: none"> • Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи • Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки • Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде • Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей • Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда • Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом 	<p>Актуальность темы работы и научной проблемы исследования</p> <p>Теоретическая и/или практическая значимость исследования</p> <p>Корректность постановки целей и задач исследования, их соответствие заявленной теме</p>	<p>Доклад</p> <p>Разделы текста работы, содержащие подстановку и описание задачи (введение, обзор литературы, теоретическая часть)</p> <p>Отзывы научного руководителя и рецензента</p> <p>Ответы на вопросы</p>

	<p>личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <ul style="list-style-type: none"> • Понимает основные требования, предъявляемые к продукции питания • Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней • Развивает гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции 		
Обзор литературы	<ul style="list-style-type: none"> • Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи • Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде • Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем • Применяет изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке • Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, 	<p>Научно-теоретический уровень, полнота и глубина теоретического исследования</p> <p>Количество использованных источников, в т.ч. на иностранных языках</p> <p>Актуальность использованных источников</p> <p>Качество критического анализа публикаций, их релевантность рассматриваемой проблеме</p>	<p>Доклад</p> <p>Разделы текста работы, содержащие описание проблемы, постановку задачи, место исследования в актуальной литературе по теме (введение, обзор литературы, теоретическая часть)</p> <p>Отзывы научного руководителя и рецензента</p> <p>Ответы на вопросы</p>

	<p>проектов, при достижении поставленных целей</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда • Понимает основные требования, предъявляемые к продукции питания • Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции • Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней • Развивает гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции 		
--	---	--	--

<p>Проведение сбора, анализа и систематизации данных и информации</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи • Формирует совокупность задач, необходимых для достижения цели проекта, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений • Использует правовые нормы для оптимального решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, ресурсами и ограничениями • Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения • Использует информационные технологии в профессиональной деятельности • Использует прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности • Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности • Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности 	<p>Самостоятельность и качество результатов информационно-аналитических работ (сбора, анализа и систематизации данных/ информации); Достоверность используемых источников информации; Полнота представленных данных для решения поставленных задач</p>	<p>Доклад Разделы текста работы, содержащие описание использованных для исследования данных и информации, обоснование применяемых для сбора и анализа данных и информации методов и решений (обзор литературы, теоретическая часть, практическая часть, методологическая часть) Отзывы научного руководителя и рецензента Ответы на вопросы</p>
---	---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Применять методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов 		
Проведение исследования	<ul style="list-style-type: none"> • Определяет эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов • Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде • Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми взаимодействует в команде • Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения 	<p>Самостоятельность и качество эмпирического исследования;</p> <p>Самостоятельность выбора и обоснованность применения моделей/методов количественного и качественного анализа.</p> <p>корректность использования методов анализа, оценки/расчетов в ходе эмпирического исследования</p>	<p>Доклад</p> <p>Разделы текста работы, содержащие описание практической части исследования, выводы и комментарии (введение, практическая часть, заключение)</p> <p>Отзывы рецензентов</p> <p>Отзыв научного руководителя</p> <p>Ответы на вопросы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера • Распознает и употребляет изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке • Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности • Достигает необходимого уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни • Применяет основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности • Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих • Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения • Рассматривает принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности 		
--	---	--	--

	<p>с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <ul style="list-style-type: none"> • Взаимодействует в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность • Понимает базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство) • Применяет экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений • Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности • Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности • Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования • Разрабатывает мероприятия по совершенствованию 		
--	---	--	--

	<p>технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Понимает сущность технологических процессов производства продукции • Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции • Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов 		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов 		
Общее заключение по работе	<ul style="list-style-type: none"> • Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда • Взаимодействует в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность • Применяет экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений • Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования • Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения • Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять 	<p>Достоверность, новизна и практическая значимость результатов;</p> <p>Самостоятельность, обоснованность и логичность выводов;</p> <p>Полнота решения поставленных задач;</p> <p>Самостоятельность и глубина исследования в целом;</p> <p>Грамотность и логичность письменного изложения.</p>	<p>Доклад</p> <p>Разделы текста работы, содержащие выводы и комментарии (введение, практическая часть, заключение)</p> <p>Отзывы научного руководителя и рецензента</p> <p>Ответы на вопросы</p>

	<p>его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Применять методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Применять методики 		
--	--	--	--

	<p>расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
<p>Доклад и презентация</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи • Формирует совокупность задач, необходимых для достижения цели проекта, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений • Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера • Использует информационные технологии в профессиональной деятельности • Использует прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности • Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности 	<p>Ясность, логичность, профессионализм изложения доклада; Наглядность и структурированность материала презентации; Умение корректно использовать профессиональную лексику и понятийный аппарат.</p>	<p>Доклад Отзыв научного руководителя Ответы на вопросы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения 		
Ответы на вопросы	<ul style="list-style-type: none"> Использует правовые нормы для оптимального решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, ресурсами и ограничениями Определяет эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов Применяет изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке 	<p>Степень владения темой; Ясность и научность аргументации взглядов автора; Четкость ответов на вопросы.</p>	<p>Ответы на замечания рецензентов Ответы на вопросы членов комиссии</p>

**Оценка компетенций выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на защите ВКР
(Бланк оценивания ВКР)**

Составляющие	Требования к профессиональной подготовке (компетенции)	Оценка			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
Актуальность темы	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; УК-11.1, УК-11.2				
Оформление ВКР	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1, УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2				

Доклад	УК-2.1; УК-4.1; ОПК-1.1	
Презентация	УК-1.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1	
Ответы на вопросы	УК-2.2; УК-2.3; УК-4.3	
Оценка по результатам защиты ВКР (<i>согласно критерию оценки ответа выпускника</i>)		

12 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная литература

1. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 702 с. — ISBN 978-5-9916-3058-0.— URL: <https://biblio-online.ru/bcode/396488> (дата обращения: 15.01.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды: техносферная безопасность; учебник / С.В. Белов. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2012. – 682 с.
3. Правоведение : учебник / В. И. Авдийский [и др.] ; под ред. В. И. Авдийского, Л. А. Букалеровой. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2019. — 333 с. — ISBN 978-5-534-03569-8.— URL: <https://biblio-online.ru/bcode/431900> (дата обращения: 15.01.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
4. Иохин, В. Я. Экономическая теория : учебник / В. Я. Иохин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2019. — 353 с. — ISBN 978-5-534-10758-6.— URL: <https://biblio-online.ru/bcode/431447> (дата обращения: 15.01.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
5. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учеб. пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72023> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
6. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М.: Юрайт, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-534-00638-4. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/450792> (дата обращения: 07.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
7. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69876> (дата обращения: 07.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

8. Пищевая химия. Добавки : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 223 с. — ISBN 978-5-534-05898-7. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/444268> (дата обращения: 07.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
9. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
10. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
11. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов : учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — М.: Юрайт, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-534-00890-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/399320> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
12. Иванов, И.И. Электротехника и основы электроники : учебник / И. И. Иванов, Г. И. Соловьев, В. Я. Фролов. - 8-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2016. - 736 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-0523-7.
13. Кузовкин, В. А. Электротехника и электроника : учебник / В. А. Кузовкин, В. В. Филатов. — М. : Юрайт, 2020. — 431 с. — ISBN 978-5-534-08114-5. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/449990> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
14. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 270 с. — ISBN 978-5-534-06237-3. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452664> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
15. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
16. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 270 с. — ISBN 978-5-534-06237-3. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452664> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
17. Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учеб. пособие / С. А. Будасова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-7782-4086-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152313>

(дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / И.В. Степанова. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90684> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный
2. Просеков, А. Ю. Фундаментальные основы технологии продуктов питания : учебник / А. Ю. Просеков. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 498 с. — ISBN 978-5-83532-275-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121221> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
3. Пищевая химия : учебник / А.П. Нечаев [и др.] ; под ред. А.П. Нечаева. - 6-е изд., стер. - СПб. : ГИОРД, 2015. - 672 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-196-6.
4. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2019. — 327 с. — ISBN 978-5-534-00048-1. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/431946> (дата обращения: 11.02.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
5. Исаев, Г. Н. Информационные технологии: учеб. пособие / Г.Н. Исаев.- М.: Омега-Л, 2012.- 464 с.: ил. - ISBN 978-5-370-02165-7.
6. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело: учеб. пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4616> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
7. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2020. — 390 с. — ISBN 978-5-9916-9911-2. — URL: <https://urait.ru/bcode/452569> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
8. Товардвижение на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Щербакова, А. Т. , Алисова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135222> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

12.1 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

- Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 4815 от 27.09.2021 г.
- Электронная библиотека издательства Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) - договор №71 от 04.10.2021г.

13 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления государственной итоговой аттестации

Наименование специальных помещений и помещений для осуществления образовательного процесса	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 208 – лаборатория информатики.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 7 шт., стулья – 27 шт., 1 преподавательский стол). Проектор, интерактивная доска, персональные компьютеры, подключенные к локальной сети.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стелажы для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 212 – лаборатория информатики.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 7 шт., стулья – 27 шт., 1 преподавательский стол). Доска аудиторная. Компьютеры – 12 шт. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Специальная литература. Переносные наборы учебно–наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.</p>