Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

блока Б3.01 «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки прикладной бакалавриат

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ БЛОКА

блока Б3.01 «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

№ п/п	Контролируемые разделы ГИА	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-5.1; ПК-5.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	5
2			Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	2
4			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

Технология ГИА включает в первую очередь проблемно-ориентированную самостоятельную работу студентов, направленную на написание и защиту ВКР. Для руководства выполнением ВКР студенту назначается руководитель от высшего учебного заведения.

С целью формирования и развития профессиональных навыков при выполнении выпускной квалификационной работы используются следующие инновационные образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии;
- проектные методы обучения;
- исследовательские методы в обучении;
- проблемное обучение.

Используемые образовательные технологии и методы направлены на повышение качества подготовки путем развития у обучающихся способностей к самообразованию и нацелены на активацию и реализацию личностного потенциала.

Выпускная квалификационная работа должна иметь высокую степень ориентированности на применение современных методов синтеза новых технологий и технических средств для агропромышленного комплекса, проведение многомерного анализа процессов технологических операций и подсистем, соответствующее целям их практического использования. В содержание выпускной квалификационной работы могут входить результаты проведенных исследований, направленных на решение актуальных задач в области технологий и технических средств агропромышленного комплекса.

Основной задачей доклада по выполненной ВКР является обеспечение профессиональной объективной оценки знаний и практических компетенций выпускников на основании экспертизы содержания ВКР и оценки умения студента представлять и защищать ее основные положения.

Выпускная квалификационная работа оценивается по следующим критериям:

- актуальность;
- уровень проработки проблемы, включая знание современной литературы;
- полнота и системность вносимых предложений по рассматриваемой проблеме;
- уровень владения методами синтеза новых технологий и технических средств для АПК;
- самостоятельность разработки проблемы;
- возможность практической реализации;
- соответствие оформления пояснительной записки и графической части требованиям стандартов;
- качество доклада и уровень ответов на вопросы комиссии.

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ БЛОКА ГИА

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии	Знать: основные технологические процессы, осуществляемых на предприятиях общественного питания. Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования. Владеть: навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания.
		ПК-1.2 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: методы расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации. Уметь: осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации. Владеть: опытом выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования.
		ПК-1.3 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из расти-	Знать: техническую и технологическую документацию ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства. Уметь: проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания. Владеть: навыками корректировки технологических процессов и ре-

		тельного сырья	жимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию.
		ПК-1.4 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья. Владеть: навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции
ПК-2	Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	ПК-2.1 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: конструктивные особенности технологического оборудования и характеристики технико-эксплуатационных показателей. Уметь: выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции. Владеть: методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания.
		ПК-2.2 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья; Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

		ПК-2.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: возможности и интерфейс чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК; Уметь: использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания; Владеть: навыками оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК.
		ПК-2.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Знать: теоретические основы и прикладное значение, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности. Владеть: методами расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники.
ПК-3	Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	ПК-3.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: способы подбора оборудования и принципы компоновки технологических линий; Уметь: подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии; Владеть: навыками подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора.
		ПК-3.2 Разработка технических заданий на проектирование и	Знать: структуру технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных

		производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	технологией производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований. Владеть: навыками подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований.
ПК-4	Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов	ПК-4.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Знать: свойства сырья и готовой продукции. Уметь: использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса. Владеть: методиками определения качества сырья и готовой продукции.
		ПК-4.2 Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методами определения качества продукции в соответствии с нормативными документами.
		ПК-4.3 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья. Уметь: использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса. Владеть: методиками определения качества сырья и готовой продукции.

		ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии.
ПК-5	Способностью осуществлять учет сырья и контроль выхода готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией	ПК-5.1 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями.
		ПК-5.2 Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями.

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются четырьмя оценками: «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Знать основные технологические процессы, осуществляемых на предприятиях общественного питания (ПК-1.1)	Фрагментарные знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания / Отсутствие знаний	Неполные знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания	Сформированные и систематические знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания
Уметь разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования (ПК-1.1)	Фрагментарное разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	Успешное и систематическое умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования
Владеть навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологиче-	Фрагментарное применение навыков разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки технологической и эксплуатационной докумен-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки технологической и эксплуа-	Успешное и систематическое применение навыков разработки технологической и эксплуатационной документации по веде-

ского процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания (ПК-1.1)	процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания / Отсутствие навыков	тации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	тационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	нию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания
Знать методы расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации (ПК-1.2)	Фрагментарные знания методов расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации / Отсутствие знаний	Неполные знания методов расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации	Сформированные и систематические знания методов расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации
Уметь осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации (ПК-1.2)	Фрагментарное умение осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации	Успешное и систематическое умение осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации
Владеть опытом выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования (ПК-1.2)	Фрагментарное использование опыта выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение использование опыта выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение использование опыта выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования	Успешное и систематическое применение использование опыта выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования
Знать техническую и технологическую документацию ведения технологических процессов	Фрагментарные знания технической и технологической документации ведения технологических про-	Неполные знания технической и технологической документации ведения технологических процес-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технической и технологической документации	Сформированные и систематические знания технической и технологической документации

производства продуктов питания и режимы производства (ПК-1.3)	цессов производства продуктов питания и режимы производства / Отсутствие знаний	сов производства продуктов питания и режимы производства	ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства	ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства
Уметь проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания (ПК-1.3)	Фрагментарное умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания	Успешное и систематическое умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания
Владеть навыками корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию (ПК-1.3)	Фрагментарное использование навыков корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию	Успешное и систематическое применение навыков корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию
Знать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-1.4)	Фрагментарные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокра-	Фрагментарное умение разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сы-	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное исполь-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное ис-	Успешное и систематическое умение разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использо-

щение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья (ПК-1.4)	рья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья / Отсутствие умений	зование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	пользование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	вание и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
Владеть навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции (ПК-1.4)	Фрагментарное применение навыков разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	Успешное и систематическое применение навыков разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции
Знать конструктивные особенности технологического оборудования и характеристики технико-эксплуатационных показателей (ПК-2.1)	Фрагментарные знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей / Отсутствие знаний	Неполные знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей	Сформированные и систематические знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей

Уметь выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции (ПК-2.1)	Фрагментарное умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции	Успешное и систематическое умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции
Владеть методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2.1)	Фрагментарное применение навыков подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	Успешное и систематическое применение навыков подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания
Знать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2.2)	Фрагментарные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья (ПК-2.2)	Фрагментарное умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья	Успешное и систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья
Владеть навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов	Фрагментарное применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических про-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки мероприятий по совершен-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки мероприятий	Успешное и систематическое применение навыков разработки мероприятий по совершенствова-

(ПК-2.2)	цессов / Отсутствие навыков	ствованию технологических процессов	ятий по совершенствованию технологических процессов	нию технологических процессов
Знать возможности и интерфейс чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК (ПК-2.3)	Фрагментарные знания возможностей и интерфейса чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК / Отсутствие знаний	Неполные знания возможностей и интерфейса чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания возможностей и интерфейса чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК	Сформированные и систематические знания возможностей и интерфейса чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК
Уметь использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания (ПК-2.3)	Фрагментарное умение использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания	Успешное и систематическое умение использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания
Владеть навыками оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК (ПК-2.3)	Фрагментарное применение навыков оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК	Успешное и систематическое применение навыков оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК
Знать теоретические основы и прикладное значение, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производ-	Фрагментарные знания теоретических основ и прикладных значений, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производ-	Неполные знания теоретических основ и прикладных значений, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производ-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания теоретических основ и прикладных значений, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для	Сформированные и систематические знания теоретических основ и прикладных значений, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для

ства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2.4)	ства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	ства продуктов питания из растительного сырья	понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья	понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности (ПК-2.4)	Фрагментарное умение использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности	Успешное и систематическое умение использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности
Владеть методами расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники (ПК-2.4)	Фрагментарное применение навыков расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники	Успешное и систематическое применение навыков расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники
Знать способы подбора оборудования и принципы компоновки технологических линий (ПК-3.1)	Фрагментарные знания способов подбора оборудования и принципов компоновки технологических линий / Отсутствие знаний	Неполные знания способов подбора оборудования и принципов компоновки технологических линий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов подбора оборудования и принципов компоновки технологических линий	Сформированные и систематические знания способов подбора оборудования и принципов компоновки технологических линий
Уметь подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии (ПК-3.1)	Фрагментарное умение подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии	Успешное и систематическое умение подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии
Владеть навыками подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий	Фрагментарное применение навыков подбора технологического оборудования при компоновке технологических	В целом успешное, но не систематическое применение навыков подбора технологического оборудова-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков подбора технологи-	Успешное и систематическое применение навыков подбора технологического оборудования при

цехов и обосновывать целесообразность их выбора (ПК-3.1)	линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора / Отсутствие навыков	ния при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора	ческого оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора	компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора
Знать структуру технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-3.2)	Фрагментарные знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3.2)	Фрагментарное умение компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	Успешное и систематическое умение компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований
Владеть навыками подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3.2)	Фрагментарное применение навыков подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	Успешное и систематическое применение навыков подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований
Знать свойства сырья и готовой продукции (ПК-4.1)	Фрагментарные знания свойств сырья и готовой продукции / Отсутствие	Неполные знания свойств сырья и готовой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания свойств сырья и го-	Сформированные и систематические знания свойств сырья и готовой

	знаний		товой продукции	продукции
Уметь использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса (ПК-4.1)	Фрагментарное умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	Успешное и систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса
Владеть методиками определения качества сырья и готовой продукции (ПК-4.1)	Фрагментарное применение навыков определения качества сырья и готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение определения качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков определения качества сырья и готовой продукции	Успешное и систематическое применение навыков определения качества сырья и готовой продукции
Знать нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-4.2)	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные и систематические знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-4.2)	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методами определения качества продукции в соответствии с нормативными докумен-	Фрагментарное применение навыков определения качества продукции в соответствии с нормативными до-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков определения качества продукции в со-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков определения каче-	Успешное и систематическое применение навыков определения качества продукции в соответ-

тами (ПК-4.2)	кументами / Отсутствие навыков	ответствии с нормативными документами	ства продукции в соответствии с нормативными документами	ствии с нормативными документами
Знать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья (ПК-4.3)	Фрагментарные знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Сформированные и систематические знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
Уметь использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса (ПК-4.3)	Фрагментарное умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	Успешное и систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса
Владеть методиками определения качества сырья и готовой продукции (ПК-4.3)	Фрагментарное применение навыков определения качества сырья и готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков определения качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков определения качества сырья и готовой продукции	Успешное и систематическое применение навыков определения качества сырья и готовой продукции
Знать нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-4.4)	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные и систематические знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нор-	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые ак-

производства безопасной продукции (ПК-4.4)	обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	мативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	ты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии (ПК-4.4)	Фрагментарное применение навыков определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии	Успешное и систематическое применение навыков определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии
Знать нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-5.1)	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные и систематические знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-5.1)	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техни-	Фрагментарное применение навыков технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техниче-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков технохимического контроля и учета норм выхода готовой про-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков технохимического контроля и учета норм вы-	Успешное и систематическое применение навыков технохимического контроля и учета норм вы-хода готовой продук-

ческими инструкциями (ПК-5.1)	скими инструкциями / Отсутствие навыков	дукции в соответствии с техническими инструкциями	хода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	ции в соответствии с техническими инструкциями
Знать нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-5.2)	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные и систематические знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-5.2)	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями (ПК-5.2)	Фрагментарное применение навыков технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков технохимического контроля и учета норм вы-хода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков технохимического контроля и учета норм вы-хода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	Успешное и систематическое применение навыков технохимического контроля и учета норм вы-хода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями

2.3 Описание шкалы оценивания освоения блока ГИА

Знания, умения, навыки обучающегося по блоку оцениваются оценками: «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»

2.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций блока в форме защиты ВКР

Оценка	Обобщенные критерии
1	2
отлично	- студент предоставил ВКР, оформленную в соответствии с требованиями стандартов; - студент владеет высоким, всесторонним уровнем профессиональной лексики и знаний необходимым для формирования доклада и ответов на вопросы комиссии; - студент демонстрирует высокий, всесторонний уровень практических навыков к анализу и оценке современного уровня механизации сельскохозяйственных процессов; способности проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, в сфере технических средств АПК; проведения синтеза сельхозмашин на проектной стадии
хорошо	- студент предоставил ВКР, оформленную с отдельными незначительными отклонениями от требований стандартов; - студент владеет высоким, однако, не всесторонним уровнем профессиональной лексики и знаний необходимым для формирования доклада и ответов на вопросы комиссии; - студент демонстрирует высокий, но не всесторонний уровень практических навыков к анализу и оценке современного уровня механизации сельскохозяйственных процессов; способности проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, в сфере технических средств АПК; проведения синтеза сельхозмашин на проектной стадии
удовлетворительно	- студент предоставил ВКР оформленную с существенными отклонениями от требований стандартов; - студент владеет уровнем профессиональной лексики и знаний минимально необходимым для формирования доклада и ответов на вопросы комиссии; - студент демонстрирует ограниченный уровень практических навыков к критическому анализу и оценке современного уровня механизации сельскохозяйственных процессов; способности проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, в сфере технических средств АПК; проводить синтез сельхозмашин на проектной стадии
неудовлетворительно	- студент не предоставил в срок надлежащим образом оформленную ВКР; - студент не владеет уровнем профессиональной лексики и знаний минимально необходимым для формирования доклада и ответов на вопросы комиссии; - студент обнаруживает отсутствие практических навыков к критическому анализу и оценке современного уровня механизации сельскохозяйственных процессов; отсутствие способности проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, в сфере технических средств АПК; способности проводить синтез сельхозмашин на проектной стадии; - студент разработал конструктивное решение частично, не оценил эффективности проекта и не обосновал выбор решений; представил материал по теме ВКР фрагментарно без учета замечаний и рекомендаций выпускающей кафедры; - студент не представил доклад.

Лицам, успешно прошедшим ГИА выдается диплом установленного Университетом образца.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на ней неудовлетворительные результаты, вправе пройти итоговую аттестацию не ранее чем через три месяца и не позднее одного года после прохождения итоговой аттестации впервые. Повторная итоговая аттестация не может назначаться более одного раза.

Лицам, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления, в соответствии с медицинским заключением или другим документом, предъявленным обучающимся. Дополнительные заседания экзаменационной комиссии организуются в сроки, утвержденные соответствующим приказом по Университету, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине.

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Рабочая программа дисциплины Б3.01 «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты» / разраб. А.Н. Глобин. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 24 с.