

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано
на научно-методическом совете
инженерно-технологического факультета
«26» мая 2021 г.

Утверждено
решением кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
«26» мая 2021 г.
протокол № 8

ПРОГРАММА **государственной итоговой аттестации**

Направление подготовки **19.03.04** **Технология** **продукции** **и**
организация общественного питания

Направленность (профиль) программы **Технология** **продукции** **и**
организация ресторанного дела

Квалификация **б а к а л а в р**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2021

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) осуществляется с целью оценки уровня сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в процессе освоения образовательной программы, его готовности к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 1047 от 17.08.2020 и основной профессиональной образовательной программе высшего образования, разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия».

Задачи ГИА:

- определить соответствие результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- оценить уровень теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- закрепить опыт работы со специализированной литературой, поиска и обработки научной информации;
- оценить навыки к самостоятельной работе бакалавра;
- оценить рациональность подходов к решению конкретных задач научно-исследовательской (основной), производственно-технологической, организационно-управленческой и маркетинговой видов деятельности;
- закрепить навыки принятия самостоятельных самостоятельных организационно-управленческих решений по вопросам деятельности предприятия;
- закрепить опыт проведения научных исследований;
- сформировать чувство ответственности за выполнение порученной работы, ее качество и сроки выполнения

2. Формы проведения государственной итоговой аттестации

ГИА бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) включает в себя подготовку к

процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), образованной приказом ректора. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается учредителем 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.

Сроки проведения ГИА определяются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого аттестационного испытания утвержденное расписание аттестационных испытаний, в котором указываются даты, время и место проведения аттестационных испытаний, доводится до сведения обучающихся.

3. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в процессе освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП выпускник с квалификацией «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) должен обладать следующими компетенциями.

Общекультурными компетенциями:

Универсальными компетенциями:

Категория компетенций	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в

		<p>рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИД-3_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
Разработка и реализация проектов	<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИД-1_{УК-2} Понимает современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов</p> <p>ИД-2_{УК-2} Проектирует решение конкретной управленческой задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, нормативных документов и имеющихся ограничений</p>
Командная работа и лидерство	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИД-1_{УК-3} Понимает содержание закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности</p> <p>ИД-2_{УК-3} Способен использовать основные методы повышения эффективности социального взаимодействия</p>
Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД-1_{УК-4} Понимает основы деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке</p> <p>ИД-2_{УК-4} Выбирает стиль общения в зависимости от ситуации с учетом функционирования языковых норм; ведет деловую переписку на государственном языке с</p>

		<p>учетом особенностей стилистики официальных писем</p> <p>ИД-3_{УК-4} Осуществляет деловую коммуникацию в формате корреспонденции на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИД-1_{УК-5} Использует знания о научных, философских и религиозных картинах мира для формирования мировоззренческой позиции и недискриминационного взаимодействия в личностном и профессиональном общении</p> <p>ИД-2_{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития; понимает гражданственность и патриотизм как преданность своему Отечеству и защиту национальных интересов России; учитывает влияние исторического наследия при выполнении профессиональных задач.</p> <p>ИД-3_{УК-5} Учитывает при общении культурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД-1_{УК-6} Анализирует свои ресурсы и определяет способы самоорганизации и саморазвития в личной жизни и профессиональной деятельности</p>
	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИД-2_{УК-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора</p>

		здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. ИД-2 _{УК-8} Создает, поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Планирует и осуществляет профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом ИД-2 _{УК-9} Осуществляет взаимодействие в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, психические и (или) физические недостатки, на основе применения базовых дефектологических знаний
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК} -Способен обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата ИД-2 _{УК-9} Владеет методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его

		финансирования из внебюджетных и бюджетных источников
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Проводит оценку коррупционного поведения во взаимосвязи с различными социально-экономическими, политическими и иными условиями, правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению с учетом использования законодательных и гражданских актов

Общепрофессиональными компетенциями:

Категория компетенции	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Понимает и использует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Знает основные законы и методы исследований естественных наук ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Осуществляет технологические процессы производства продукции питания

Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Организует и контролирует производство продукции питания
-------------------------------------	--	--

Профессиональные компетенции

Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Управление оказанием услуг организаций сферы общественного питания	Готовность осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания (ПК-1)	ИД-1 _{ПК-1} Способен осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания
	Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам (ПК-4)	ИД-1 _{ПК-4} Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы общественного питания	Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания (ПК-3)	ИД-1 _{ПК-3} Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
	Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания (ПК-6)	ИД-1 _{ПК-6} Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания
Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы общественного питания	Способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания (ПК-2)	ИД-1 _{ПК-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	Способность к организации службы внутреннего контроля предприятия питания (ПК-5)	ИД-1 _{ПК-5} Способен к организации службы внутреннего контроля предприятия питания

Тип задач профессиональной деятельности: технологический

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта	Способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания (ПК-7)	ИД-1 _{ПК-7} Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ИД-2 _{ПК-7} Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
Применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания	Способность применять современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания (ПК-8)	ИД-1 _{ПК-8} Применяет современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания

4. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

4.1 Методические рекомендации по подготовке и защите выпускных квалификационных работ

Подготовка ВКР является заключительным этапом учебного процесса. Ее целью является систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний студента, а также развитие навыков самостоятельного исследования и решения комплекса практических и научно-поисковых задач с применением экономико-математических методов и современных

информационных технологий.

В связи с этим можно выделить следующие задачи, которые решаются при написании выпускной квалификационной работы:

- систематизация и углубление полученных теоретических и практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания;
- развитие умения обобщать и критически оценивать теоретические положения, вырабатывать собственную точку зрения по технологическим и организационно-управленческим вопросам;
- овладение методами научных исследований на основе методологии отечественных и зарубежных концепций, теорий и научных школ;
- применение практических результатов исследования в профессиональной деятельности;
- исследование и анализ актуальных технологических проблем и разработка конкретных предложений по их решению;
- умение формулировать выводы и разрабатывать конкретные предложения при решении выявленных проблемных вопросов;
- определение степени подготовленности студентов к практической деятельности в современных условиях.

Примерная тематика ВКР по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) рассматривается и утверждается кафедрой технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Обучающийся может предложить свою тему с обоснованием целесообразности её разработки.

Формулировка темы ВКР должна включать конкретное название объекта, на примере которого проводится исследование. Название объекта приводится без сокращений в соответствии с учредительными документами.

После выбора темы ВКР студент подает заявление с просьбой утверждения темы на имя заведующего выпускающей кафедры. На основании заявлений студентов выпускающая кафедра закрепляет их за руководителями ВКР.

Руководителем может быть преподаватель выпускающей кафедры, который осуществляет со студентом следующие виды работ:

- составляет задание на ВКР;
- принимает участие в составлении плана ВКР;
- рекомендует необходимую литературу, справочные, статистические и архивные материалы, другие источники по теме;
- оказывает студенту помощь в составлении календарного графика на весь период выполнения работы;
- проводит систематические, предусмотренные планом, общения,

беседы и консультации;

- проверяет выполнение работы (по частям или в целом), оценивает содержание выполненной работы.

Кроме того, руководитель оказывает научную и методическую помощь студенту-выпускнику в процессе выполнения ВКР, вносит необходимые коррективы, оценивает целесообразность принятия того или иного решения, дает заключение о готовности работы в целом и о допуске её к защите.

Этапы выполнения ВКР:

- выбор темы;
- разработка рабочего плана;
- сбор, анализ и обобщение материала;
- формулировка основных положений, практических выводов и рекомендаций;
- оформление работы.

К ВКР предъявляются следующие требования:

- аргументация актуальности темы, её теоретической и практической значимости;
- самостоятельность и системность подхода студента в выполнении исследования конкретной проблемы;
- отражение содержания законодательных актов РФ и правительственных решений, локальных нормативных актов, положений, инструкций, стандартов, знаний монографической литературы по теме и др.;
- анализ различных точек зрения с указанием источников (в виде ссылок или сносок) и обязательная формулировка аргументированной позиции автора по затронутым в работе дискуссионным вопросам;
- полнота раскрытия темы, аргументированное обоснование выводов и предложений, представляющих научный и практический интерес с обязательным использованием практического материала, применением различных методов, включая экономико-математические методы и компьютерную технику;
- ясное, логическое и грамотное изложение результатов исследования, правильное оформление работы в целом.

Процедура проверки ВКР на объем заимствования проводится в соответствии с Порядком размещения текстов выпускных квалификационных работ обучающихся по образовательным программам высшего образования в электронно-библиотечной системе Академии, проверки на объем заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований (далее – Порядок).

Затем ВКР представляется заведующему кафедрой. Заведующий кафедрой решает вопрос о допуске студента к защите, делая об этом соответствующую запись на листе допуска ВКР.

В процессе защиты ВКР члены комиссии задают выпускнику ряд

вопросов, в основном связанных с темой защищаемой работы. Вопросы протоколируются. Ответы должны быть краткими, по существу.

4.2. Критерии оценки результатов подготовки и защиты выпускных квалификационных работ

Оценку результатов подготовки к защите и процедуры защиты ВКР производят:

- руководитель – работу обучающегося в период выполнения и подготовки к защите ВКР; способность обучающегося к коммуникации, работе в коллективе, самоорганизации и самообразованию, предусматриваемые формируемыми компетенциями; качество выполнения отдельных разделов ВКР, подготовленной к защите, грамотность изложения материала, научную и практическую ценность;

- члены экзаменационной комиссии – качество выполнения и защиты ВКР, качество освоения образовательной программы.

Оценку сформированности компетенций ВКР производят руководитель, рецензент и члены ГЭК.

Критерии оценки ВКР представлены в «Фонде оценочных средств для государственной итоговой аттестации», прилагаемом к данной программе ГИА.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

Подробные методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы приведены:

Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы Технология продукции и организация ресторанного дела / Н.В. Романова, Е.В. Иванова. - Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019. 56 с. Режим доступа: https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/romanova_n_v_metodichka_vkr_19_03_04.pdf

4.3. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Разработка функциональных блюд для школьников на основе комплексной оценки состояния питания.
2. Разработка технологии кулинарной продукции лечебно-профилактического назначения на основе ягодного сырья.

3. Разработка технологии производства мясорастительных кулинарных продуктов для спортивного питания.
4. Расширение ассортимента кулинарной продукции повышенной пищевой ценности для предприятий быстрого обслуживания.
5. Разработка новых видов желированных десертов с использованием растительного сырья.
6. Разработка диетических пастильных изделий для предприятий индустрии питания.
7. Разработка продуктов специального назначения на основе соевого молока для молочного бара.
8. Разработка рецептур и технологий изделий из котлетной рыбной массы функционального назначения.
9. Разработка рецептур и технологий супов-пюре диетического назначения.
10. Конструирование рецептур зерновых батончиков из регионального растительного сырья.
11. Оценка конкурентоспособности и формирования конкурентных преимуществ услуг предприятий общественного питания.
12. Проект детского кафе на 50 мест с игровой комнатой.
13. Проект ресторана с немецкой кухней на 50 мест.
14. Проект ресторана с русской кухней на 50 мест.
15. Проект кафе с вегетарианской кухней на 50 мест.
16. Проект ресторана с европейской кухней на 70 мест.
17. Проект кафе-пиццерии на 50 мест с обслуживанием официантами.
18. Проект столовой при производственном предприятии на 100 мест.
19. Проект рыбного ресторана на 120 мест.
20. Проект школьной столовой на 700 учащихся.

5. Перечень основной и дополнительной литературы, рекомендуемой для подготовки к государственной итоговой аттестации

Основная литература

1. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482>.
2. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-2625-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/95128>.
3. Василенко, З.В. Технология производства продукции общественного

- питания. Теоретические основы : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 299 с. — ISBN 978-985-06-2459-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92490>.
4. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564>.
 5. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства : учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-2270-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/100934>.
 6. Дубровин, И.А. Маркетинг продовольственных товаров: учебник. — М.: КолосС, 2008. — 406 с.
 7. Дубровин, И.А. Организация и планирование производства на предприятиях: учебник. — М.: КолосС, 2008. — 359 с.
 8. Дубровин, И.А. Поведение потребителей: Учебное пособие. — М.: Дашков и К, 2008. — 280 с.
 9. Зимин, Н.Е. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебник — М.: КолосС, 2004. — 384 с.
 10. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192>.
 11. Линич, Е.П. Функциональное питание : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2553-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107944>.
 12. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>.
 13. Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/62478>.

14. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107062>.
15. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92654>.
16. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-4219-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125702>.
17. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л.А. Оганесянца. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3522-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110910>.
18. Управление качеством / Под ред. Семёновой Е.И. — М.: КолосС, 2003. — 184 с.
19. Экономика предприятия пищевой промышленности: учебник / А.В. Гордеев, О.А. Масленникова, С.В. Донскова [и др.]. — М.: Агроконсалт, 2003. — 616 с.

Дополнительная литература

1. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий : учебник / под ред. В.Я. Позднякова. — М.: ИНФРА-М, 2009. — 617 с.
2. Арустамов, Э.А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2008. — 336 с.
3. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56157>.
4. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда

- на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93587>.
5. Васюкова, А.Т. Кухни народов мира : учебник / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина ; под редакцией Васюковой А.Т.. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03040-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119231>.
 6. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368>.
 7. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109628>.
 8. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/52616>.
 9. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г.Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-3051-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

6. Профессиональные базы данных

«Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>

«КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

7. Информационные справочные системы

Информационные системы Минсельхоза России

<http://opendata.mcx.ru/opendata/>

Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021);
- Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для государственной итоговой аттестации

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы **Технология продукции и организация ресторанного дела**

Квалификация **б а к а л а в р**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2021

1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в процессе освоения образовательной программы

Государственная итоговая аттестация обеспечивает контроль полноты формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник с квалификацией «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата.

Планируемые результаты освоения компетенций представлены в таблице 1

Таблица 1 - Планируемые результаты освоения компетенций

Компетенции	Планируемые результаты
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	<p>Знать: поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p> <p>Владеть: навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знать: круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Владеть: навыками выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>Знать: социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>Владеть: навыками социального взаимодействия и реализовывать свою роль в команде</p>
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и	<p>Знать: деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном</p>

иностранном(ых) языке(ах)	<p>языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>Владеть: навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>Знать: межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Уметь: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Владеть: навыками воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>Знать: траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Владеть: навыками выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать: должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками поддержки должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p>Знать: безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Уметь: создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Владеть: навыками создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и</p>

	военных конфликтов
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>Знать: базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>Уметь: использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>Владеть: навыками базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p>
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>Знать: обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>Уметь: принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>Владеть: навыками экономических решений в различных областях жизнедеятельности</p>
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать: принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками работы с современными информационными технологиями и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать: - технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Уметь: -выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>-обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>-выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>Владеть: - навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологий.</p>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>Знать: - технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Уметь: - обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>-выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>Владеть: -навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологий.</p>

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>Знать: технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания</p>
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>Знать: производство продукции питания</p> <p>Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания</p> <p>Владеть: навыками контроля производства продукции питания</p>
ПК-1 Готовность осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания	<p>Знать: координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания</p> <p>Уметь: осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания</p>
ПК-2 Способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p>Знать: контроль бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Уметь: способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	<p>Знать: оценку материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>Уметь: осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками оценки материальных ресурсов предприятия питания</p>
ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<p>Знать: организацию и проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Уметь: принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Владеть: навыками участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>
ПК-5 Способность к организации службы внутреннего контроля предприятия питания	<p>Знать: службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>Уметь: организовывать службы внутреннего контроля предприятия питания</p>

	Владеть: навыками организации службы внутреннего контроля предприятия питания
ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Знать: оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Уметь: Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Владеть: навыками оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания
ПК-7 Способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания	Знать: технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания Уметь: применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания Владеть: навыками технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания
ПК-8 Способность применять современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания	Знать: современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания Уметь: применять современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания Владеть: навыками современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания

Таблица 2 - Этапы оценки сформированности компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы оценки сформированности	Трудоемкость, час
1.	ИД-1УК-1; ИД-2УК-1; ИД-3УК-1; ИД-1УК-2; ИД-2УК-2; ИД-1УК-3; ИД-2УК-3; ИД-1УК-4; ИД-2УК-4; ИД-3УК-4; ИД-1УК-5; ИД-2УК-5; ИД-3УК-5; ИД-1УК-6; ИД-1УК-7; ИД-2УК-7; ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-1УК-9; ИД-1УК-10; ИД-2УК-10; ИД-1УК-11; ИД-1ОПК-1; ИД-1ОПК-2; ИД-2ОПК-2; ИД-1ОПК-3; ИД-1ОПК-4; ИД-1ОПК-5; ИД-1ПК-1; ИД-1ПК-2; ИД-1ПК-3; ИД-1ПК-4; ИД-1ПК-5; ИД-1ПК-6; ИД-1ПК-7; ИД-2ПК-7; ИД-1ПК-	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	324

2. Описание критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

2.1. Критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы

Первым оценивает результатов выполнения и подготовки к защите ВКР руководитель, удостоверяющий минимально достаточный уровень сформированности компетенций. Свою оценку он оформляет в виде отзыва на ВКР (приложение В). Отзыв руководителя должен содержать характеристику работы обучающегося в период выполнения и подготовки к защите ВКР; оценку способности обучающегося к коммуникации, работе в коллективе, самоорганизации и самообразованию, предусматриваемые формируемыми компетенциями; оценку процесса подготовки по всем разделам ВКР и качества выполненной работы, общей теоретической и практической подготовки выпускника к самостоятельной деятельности. В отзыве руководитель дает оценку уровню продемонстрированных студентом компетенций, которые закреплены за отдельными разделами ВКР. Если хотя бы одна компетенция оценена как неудовлетворительно проявленная, общая оценка выставляется как «неудовлетворительно».

Выпускная квалификационная работа оценивается экзаменационной комиссией на основании следующих критериев (таблица 3).

Таблица 3 - Схема оценки сформированности компетенций при подготовке и защите выпускной квалификационной работы

Критерий оценки		Код компетенции
1	Содержание ВКР	
1.1	Использование литературы (достаточное количество актуальных источников, достаточность цитирования, использование нормативных документов, научной и справочной литературы, информационных источников и баз данных).	ИД-1УК-1 ИД-2УК-1 ИД-2УК-2
1.2	Показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме.	ИД-2УК-1 ИД-2УК-2 ИД-1УК-7 ИД-1УК-8
1.3	Полнота, качество, необходимость и достаточность собранных данных.	ИД-1УК-3 ИД-1УК-5 ИД-1УК-6
1.4	Проведен анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования.	ИД-1УК-10 ИД-1ПК-1

1.5	Адекватно и в полной мере использованы современные методы обработки данных.	ИД-1ОПК-1 ИД-1ОПК-1
1.6	Обосновано привлечение методов решения поставленных задач, технических средств и информационных технологий.	ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-1
1.7	Содержательность и глубина проведенного теоретического исследования поставленной проблемы.	ИД-2УК-8 ИД-2УК-10 ИД-1ПК-2
1.8	Содержательность характеристики объекта исследования и глубина проведенного анализа проблемы.	ИД-2УК-8 ИД-2УК-10 ИД-1ОПК-2 ИД-1ОПК-3 ИД-1ПК-3 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-7
1.9	Содержательность рекомендаций автора по совершенствованию процессов или устранению проблем в деятельности объекта исследования, выявленных по результатам проведенного анализа.	ИД-1УК-8 ИД-1УК-7 ИД-1УК-11 ИД-2ПК-7 ИД-1ПК-8
1.10	Проведена апробация ВКР (внедрение в практику, наличие авторских публикаций по теме, выступления по теме на конференциях и др.)	ИД-2УК-7 ИД-1УК10 ИД-1ОПК-4 ИД-1ОПК-5 ИД-1ПК-7 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-1ПК-8
2	Оформление ВКР	
2.1	Соответствие оформления ВКР предъявляемым требованиям.	ИД-1ОПК-1 ИД-1УК-4
2.2	Стиль, язык изложения материала (ясность, образность, лаконичность, лексика, грамматика).	ИД-3УК-5 ИД-1ПК-4
3	Защита ВКР	
3.1.	Качество доклада (структурированность, полнота раскрытия решенных задач для достижения поставленной цели)	ИД-1УК-4 ИД-2УК-4 ИД-3УК-4
3.2.	Качество и использование презентационного материала (информативность, соответствие содержанию доклада, наглядность, достаточность).	ИД-3УК-4 ИД-1ОПК-1
3.3.	Умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам по теме ВКР, глубина и правильность ответов на вопросы и замечания членов ГЭК.	ИД-2УК-3 ИД-3УК-4
3.4	Навыки по культуре речи (образность, наличие примеров, доступность, грамотность, дикция, голос), манера держать себя и внешний вид.	ИД-3УК-4 ИД-2УК-5

При оценке знаний учитывается уровень сформированности компетенций:

1. Уровень усвоения теоретических положений, правильность

формулировки основных понятий и закономерностей.

2. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
3. Логика, структура и грамотность изложения вопроса.
4. Умение связать теорию с практикой.
5. Умение делать обобщения, выводы.

В процессе защиты каждый из членов государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивает уровень сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продукции и организация ресторанного дела в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящей программой итоговой аттестации и заполняет оценочный лист, представленный в приложении А.

Результаты аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично»: выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеющими практическую значимость. При этом работа должна быть написана грамотным литературным языком, тщательно выверена, оформление должно соответствовать действующим стандартам и настоящим указаниям, сопровождаться достаточным объёмом табличного и графического материала, иметь положительный отзыв научного руководителя. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует демонстрационный материал, дает чёткие и аргументированные ответы на поставленные членами ГЭК вопросы.

Оценка «хорошо»: выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами; при этом анализ источников неполный, выводы недостаточно аргументированы, в структуре и содержании работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера. Работа должна иметь положительный отзыв научного руководителя. При её защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует демонстрационный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно»: выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую часть, базируется на практическом материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения материала, анализ источников подменены библиографическим образом, документальная основа работы представлена недостаточно, проведенное исследование содержит поверхностный анализ и недостаточно критический разбор материала, выводы неконкретны, рекомендации слабо аргументированы, представлены необоснованные предложения в литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При её защите студент показывает слабое знание вопросов темы, проявляет неуверенность, во время доклада использует не корректно составленный демонстрационный материал, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно»: выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. В отзыве научного руководителя имеются критические замечания. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по её теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлен демонстрационный материал.

По результатам защиты ВКР председателем экзаменационной комиссии на каждого выпускника, прошедшего процедуру защиты на основании коллегиального обсуждения и с учетом оценочных листов (приложение А), заполненных членами экзаменационной комиссии заполняется протокол по оценке результатов освоения ОПОП по форме, представленной в приложении Б, который является основой для составления Протокола заседания экзаменационной комиссии.

Таблица 4 – Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Оценки	Уровень освоения компетенций
Отлично	Компетенции освоены
Хорошо	
Удовлетворительно	
Неудовлетворительно	Компетенции не освоены

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
результатов освоения образовательной программы

_____,
код и наименование направления подготовки

профиль _____

ФИО обучающегося

обучающегося _____ курса _____ формы обучения _____ группы

Перечень компетенций		ВКР (содержание и оформление)	Доклад	Вопросы	Отметка об освоении
код	характеристика				

Член государственной
экзаменационной комиссии _____ (ФИО)
подпись

ПРОТОКОЛ
по оценке результатов освоения основной профессиональной образовательной
программы

_____,
код и наименование направления подготовки

профиль _____

ФИО обучающегося

обучающегося _____ курса _____ формы обучения _____ группы

Перечень компетенций		Отметка об освоении
код	характеристика	

Председатель государственной
экзаменационной комиссии _____ (ФИО)
подпись

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

ОТЗЫВ

о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы на
тему «_____»

(ФИО обучающегося)

В тексте отзыва следует указать степень самостоятельности и способности обучающегося к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы), дать оценку деятельности обучающегося в период выполнения работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.).

**Соответствие уровня достижения студентом запланированных результатов
выполнения ВКР**

Наименование критерия оценки	Код компетенции	Обобщенная оценка сформированности компетенции (сформирована/ не сформирована)
Соответствие содержания ВКР утвержденной теме	ИД-1УК-1 ИД-1УК-2	
Выполнение поставленных в ВКР цели и задач	ИД-2ПК-7 ИД-2УК-2	
Логичность изложения материала	ИД-2УК-1	
Использование профессиональной лексики	ИД-1УК-4	
Научный стиль изложения	ИД-3УК-4	
Глубина проведенного обзора основных теоретических положений	ИД-1УК-5 ИД-2УК-10 ИД-1ОПК-2	
Адекватность выбора методологического аппарата	ИД-1ОПК-2	
Достоверность полученных результатов	ИД-1ОПК-1 ИД-2ОПК-2	
Обоснованность выводов и рекомендаций	ИД-2ПК-7 ИД-1ПК-8	
Наличие практической значимости ВКР	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-1ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-7 ИД-1ПК-8	
Соответствие правилам оформления ВКР	ИД-1ОПК-1	

Самостоятельность выполнения ВКР	ИД-1УК-6	
----------------------------------	----------	--

Руководитель _____
(должность, ученая степень, звание, ФИО)

Дата: «_____» _____ 20____ г.

Подпись: _____