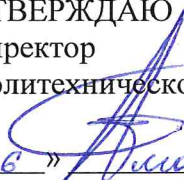


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и оборудование»
 (Н.И. Покинтелица)
« 6 » марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Политехнического института
 (В.И. Головин)
« 6 » марта 2024 г.

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

**Современные технологии организации и производства
продукции общественного питания**
(наименование профиля подготовки)

магистратура
(уровень высшего образования)

очная, 2024
(форма обучения)

Севастополь
2024

Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.08.2020 г. № 1028 (далее – ФГОС ВО)

Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование»

от «6» марта 2024 г., протокол № 8.

РАЗРАБОТАНО

Руководитель образовательной программы, к.т.н, доцент



Д.О. Ерёменко

Содержание

1 Общие положения.....	4
2 Составляющие элементы процесса оценки компетенций	4
2.1 Составляющие элементы процесса оценки компетенций в ходе защиты выпускной квалификационной работы.....	4
3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания	6
3.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций	6
3.2 Соответствие уровней сформированности компетенций шкалам оценивания ..	10
3.3 Шкалы оценивания защиты выпускной квалификационной работы	10
4 Типовые вопросы, контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы.....	11
4.1 Примерные темы выпускных квалификационных работ.....	11
5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы	12

1 Общие положения

Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации предназначены для оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль – Современные технология организация и производства продукции общественного питания), определения уровня сформированности компетенций и уровня подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач.

Результаты освоения основной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации включают описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания, типовые вопросы, контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2 Составляющие элементы процесса оценки компетенций

2.1 Составляющие элементы процесса оценки компетенций в ходе защиты выпускной квалификационной работы

Элемент защиты	Оцениваемые разделы ВКР и материалы, представленные на защиту	Объект оценки	Код контролируемой компетенции
Доклад	Все разделы ВКР	Аргументированное представление результатов работы	УК-1, УК-2
		Грамотность речи	УК-4
		Использование научной терминологии	УК-4
Ответы на вопросы	Все разделы ВКР	Аргументированное представление результатов работы	УК-1, УК-2
		Анализирует задачу, находит и критически оценивает информацию, необходимую для решения поставленной задачи	
		Предвидит и оценивает результаты как личных, так и коллективных действий	УК-3, УК-5
		Грамотность речи	УК-4
		Использование научной терминологии	УК-4
		Знает принципы составления технологических расчетов, связанных с разработкой новых рецептур продукции общественного питания	ПК-3
Иллюстративный (графический)	Презентация к докладу	Владеет навыками выполнения презентации с использованием	ПК-2

материал (презентация и раздаточные материалы)		современных систем автоматизированного проектирования	
Пояснительная записка	Все разделы пояснительной записки	Анализирует задачу, находит и критически оценивает информацию, необходимую для решения поставленной задачи	УК-1, УК-2
		Анализирует возможные варианты решения задачи, с оценкой их достоинства и недостатков и выбором оптимального способа ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	УК-1, УК-2
		Предвидит и оценивает результаты как личных, так и коллективных действий	УК-3, УК-5
		Использует современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	ОПК-2, ОПК-4
		Использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач	ОПК-2, ОПК-4
		Использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач	ОПК-3, ОПК-5
		Управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3, ОПК-5
		Знает технологические процессы при производстве продукции питания	ОПК-2, ОПК-4
		Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	ПК-1
		Знает требования к качеству, причины, методы выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания	ПК-3
		Осуществляет расчет, подбор оборудования, формирует технологическую компоновку для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	ПК-4
		Знает методики разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	ПК-5

3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

3.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции	Критерии оценивания	Показатели уровня сформированности компетенций			
		Низкий (репродуктивный)	Средний (адаптивный)	Достаточный (эвристический)	Высокий (творческий)
УК-1 УК-2	Анализирует задачу, находит и критически оценивает информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Анализ не выполнен	Присутствуют отдельные ошибки при проведении анализа задачи, с нахождением и критической оценкой информации, необходимой для решения поставленной задачи	Частичное проведение анализа задачи, с нахождением и критической оценкой информации, необходимой для решения поставленной задачи	Полное проведение анализа задачи, с нахождением и критической оценкой информации, необходимой для решения поставленной задачи
	Анализ возможных, вариантов решения задачи, с оценкой их достоинства и недостатков и выбором оптимального способа ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Не выполнен анализ возможных, вариантов решения задачи, с оценкой их достоинства и недостатков и выбором оптимального способа ее решения	Присутствуют отдельные ошибки при проведении анализа возможных, вариантов решения задачи, с оценкой их достоинства и недостатков и выбором оптимального способа ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Проведен частичный анализ возможных, вариантов решения задачи, с оценкой их достоинства и недостатков и выбором оптимального способа ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Проведен полный анализ возможных, вариантов решения задачи, с оценкой их достоинства и недостатков и выбором оптимального способа ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	Аргументированное представление результатов работы	Представленные результаты не аргументированы	Дана аргументация представленных результатов с привлечением сведений из учебников и учебных пособий, демонстрирующая понимание обучающимися сути обсуждаемой проблемы	Дана аргументация представленных результатов с привлечением научных теорий или взглядов отдельных исследователей, демонстрирующая понимание обучающимися сути обсуждаемой проблемы	Дана развёрнутая аргументация представленных результатов с привлечением научных теорий или взглядов отдельных исследователей, демонстрирующая собственные профессиональные убеждения и взгляды обучающегося

УК-3, УК-5	Предвидит и оценивает результаты как личных, так и коллективных действий	Не представляет результатов как личных, так и коллективных действий	Дает оценку результатов личных действий, оценить результат коллективных действий не может	Дает хорошую оценку результатов как личных, так и коллективных действий	Дает развернутую оценку результатов как личных, так и коллективных действий
УК-4	Грамотность речи	Речь не четкая, построена недостаточно логично, имеются стилистические ошибки	Речь недостаточно четкая, построена недостаточно логично, имеются стилистические ошибки	Речь четкая, построена логично, имеются незначительные стилистические ошибки	Речь четкая, оптимального темпа, построена логично, без стилистических ошибок, интонационно окрашена
	Использование научной терминологии	Присутствуют систематические ошибки в использовании научной терминологии, искажающие общий смысл высказывания	Присутствуют отдельные ошибки в использовании научной терминологии, не искажающие общий смысл высказывания, недостаточное понимание сути вопроса, сформулированного профессиональным языком	Недостаточно правильное и точное использование научной терминологии, понимание сути вопроса, сформулированного профессиональным языком	Правильное и точное использование научной терминологии, понимание сути вопроса, сформулированного профессиональным языком
ОПК-1	Знает методики разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	Отсутствуют знания методик разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	В ограниченном объеме знает методики разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	Не достаточно полно знает методики разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	В полном объеме знает методики разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания
ОПК-2, ОПК-4	Использует современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	Не использует современные информационные технологии	В ограниченном объеме использует современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	Не достаточно полно использует современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	В полном объеме использует современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
	Использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач	Не использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач	В ограниченном объеме использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач	Не достаточно полно использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач	В полном объеме использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач

	Знает технологические процессы при производстве продукции питания	Отсутствуют знания о технологических процессах при производстве продукции питания	Имеет представление о технологических процессах при производстве продукции питания	Присутствуют неточности в знаниях о технологических процессах при производстве продукции питания	В полном объеме знает технологические процессы при производстве продукции питания
ОПК-3, ОПК-5	Использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач	Не использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач	В ограниченном объеме использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач	Не достаточно полно использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач	В полном объеме использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач
	Управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Отсутствуют знания об управлении качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Имеет представление об управлении качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Присутствуют неточности в знаниях об управлении качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	В полном объеме управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
ПК-1	Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	Имеются грубые ошибки при проведении научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	Имеется ряд незначительных ошибок при проведении научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	Имеется ряд неточностей при проведении научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	В полном объеме проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания
ПК-2	Владеет навыками выполнения презентации с использованием современных систем автоматизированного проектирования	Имеются грубые ошибки при владении навыками выполнения презентации с использованием современных систем автоматизированного проектирования	Имеется ряд незначительных ошибок при владении навыками выполнения презентации с использованием современных систем автоматизированного проектирования	Имеется ряд неточностей при владении навыками выполнения презентации с использованием современных систем автоматизированного проектирования	В полном объеме владеет навыками выполнения презентации с использованием современных систем автоматизированного проектирования

ПК-3	Знает принципы составления технологических расчетов, связанных с разработкой новых рецептур продукции общественного питания	Отсутствуют знания о принципах составления технологических расчетов, связанных с разработкой новых рецептур продукции общественного питания	Имеет представление о принципах составления технологических расчетов, связанных с разработкой новых рецептур продукции общественного питания	Присутствуют неточности в составлении технологических расчетов, связанных с разработкой новых рецептур продукции общественного питания	В полном объеме знает принципы составления технологических расчетов, связанных с разработкой новых рецептур продукции общественного питания
	Знает требования к качеству, причины, методы выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания	Отсутствуют знания о требованиях к качеству, причинах, методах выявления брака в процессе производства продукции общественного питания	Имеет представление о требованиях к качеству, причинах, методах выявления брака в процессе производства продукции общественного питания	Присутствуют неточности в знаниях о требованиях к качеству, причинах, методах выявления брака в процессе производства продукции общественного питания	Знает требования к качеству, причины, методы выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Знает требования к качеству, причины, методы выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания	Имеются грубые ошибки при расчёте, подборе оборудования, а также при составлении технологической компоновки для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	Имеется ряд незначительных ошибок при расчёте, подборе оборудования, а также при составлении технологической компоновки для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	Имеется ряд неточностей при расчёте, подборе оборудования, а также при составлении технологической компоновки для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	Осуществляет расчет, подбор оборудования, формирует технологическую компоновку для технологических линий и участков производства продукции общественного питания
ПК-5	Знает методики разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	Отсутствуют знания о методиках разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	Имеет представление о методиках разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	Присутствуют неточности в знаниях о методиках разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания	В полном объеме знает методики разработки корпоративной и функциональных стратегий предприятий общественного питания

3.2 Соответствие уровней сформированности компетенций шкалам оценивания

Сумма баллов по 100-балльной системе оценивания	Оценка ECTS	Уровень сформированности компетенций	Оценка по пятибалльной системе оценивания
90 – 100	A	Высокий (творческий)	отлично
82-89	B	Достаточный (эвристический)	хорошо
75-81	C		
69-74	D	Средний (адаптивный)	удовлетворительно
60-68	E		
35-59	FX	Низкий (репродуктивный)	неудовлетворительно
1-34	F		

3.3 Шкалы оценивания защиты выпускной квалификационной работы

Критерии оценивания	Оценка по пятибалльной системе
Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР, отличается глубоко раскрытыми разделами. При их освещении обучающийся показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал ВКР, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов, задаваемых членами государственной экзаменационной комиссии, использует в ответе материал современной учебной и научной литературы. Правильно обосновывает принятые в представленной ВКР решения, демонстрирует свободное владение научным языком и терминологией соответствующей научной области. Обучающийся в целом продемонстрировал наличие опыта применения знаний и умений для решения нестандартных задач в профессиональной деятельности, высокий (творческий) уровень владения компетенциями.	отлично
Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР, разделы раскрыты в требуемом объеме. При их освещении обучающийся показывает знание всего программного материала, свободно излагает материал ВКР, умеет увязывать теорию с практикой, но испытывает затруднения с ответом при видоизменении вопросов, задаваемых членами государственной экзаменационной комиссии. Принятые в представленной ВКР решения обоснованы, но присутствуют в проведенных расчетах неточности. Демонстрирует владение научным языком и терминологией соответствующей научной области, но допускает некоторые неточности в ответах на вопросы председателя и членов ГЭК. Обучающийся в целом продемонстрировал наличие опыта применения знаний и умений при решении типовых задач в профессиональной деятельности, достаточный (эвристический) уровень владения компетенциями	хорошо
Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой	удовлетворительно

структуре ВКР. Обучающийся имеет фрагментарные знания материала, изложенного в ВКР, показывает знания важнейших разделов теоретического курса освоенных дисциплин и содержания лекционных курсов, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения в ответах на вопросы, задаваемые председателем и членами ГЭК. Обучающийся продемонстрировал в целом наличие опыта самостоятельного применения знаний и умений при решении профессиональных задач, средний (адаптивный) уровень владения компетенциями.	
Обучающийся не владеет представленным материалом, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет представленные в ВКР расчеты, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы, задаваемые председателем и членами ГЭК. Обучающийся имеет опыт применения знаний и умений при решении профессиональных задач под руководством преподавателя, опираясь на инструкцию. Проявил низкий (репродуктивный) уровень владения компетенциями.	неудовлетворительно

4 Типовые вопросы, контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

4.1 Примерные темы выпускных квалификационных работ

1. Совершенствование технологии пищевой продукции с использованием пектинсодержащего растительного сырья.
2. Усовершенствование технологии приготовления вторых блюд с использованием низкосортного рыбного сырья.
3. Усовершенствование технологии изготовления кисломолочных десертов с применением плодовых и ягодных соков.
4. Повышение качества и биологической ценности мучных кондитерских изделий с использованием природных пищевых добавок.
5. Инновационные направления использования овощного сырья в технологии кулинарной продукции для геродиетического питания.
6. Обоснование рационального использования районированного плодового сырья в технологии функциональных продуктов питания.
7. Разработка технологии кулинарной продукции из рубленого мяса повышенной жирно- и водоудерживающей способности.
8. Разработка рецептурного состава и технологического процесса производства маринадов для геронтологического питания
9. Повышение эффективности производства мясных рубленых изделий

10. Совершенствование технологии и разработка рецептур кондитерских изделий из вафельного теста
11. Разработка технологии кулинарной продукции из рубленого мяса повышенной жирно- и водоудерживающей способности

5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей от числа членов комиссии. Основными функциями ГЭК являются:

- определение соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома государственного образца о высшем образовании;
- разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся, на основании результатов работы ГЭК.

В своей работе ГЭК руководствуется Положением о государственной итоговой аттестации ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» и Положением о выпускной квалификационной работе.

Защита выпускной квалификационной работы каждым обучающимся оформляется протоколом заседания ГЭК по защите ВКР.

Результаты защиты обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. Результаты защиты оцениваются: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». При оценивании выпускной квалификационной работы учитываются отзыв руководителя ВКР.

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Итоги защиты объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК и зачетных книжек.