

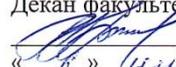
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ВМПИБ

 /А.В. Молчанов/

« 6 » июня 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для государственной итоговой аттестации

Направление подготовки

**35.03.07. Технология производства
и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль

**Технологии пищевых производств
в АПК**

Квалификация выпускника

бакалавр

Выпускающая (-ие) кафедра (-ы)

Технологии продуктов питания

Разработчики: зав. кафедрой ТПП Попова О.М.

доцент Моргунова Н.Л.



(подпись)



(подпись)

Саратов 2018

Содержание

1. Основные положения.....	3
2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы.....	3
3. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания.....	6
.....	
4. Материалы для оценки результатов освоения образовательной программы.....	14
.....	
5. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы.....	19
.....	

1. Основные положения

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* профиль подготовки *Технологии пищевых производств в АПК* разработан на основании Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД, Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД и Программы государственной итоговой аттестации, утверждённой деканом факультета «27» апреля 2018 г.

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

2.1. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* профиль подготовки «Технологии пищевых производств в АПК»:

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

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

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

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;

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-4 Способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте;

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

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

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

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

1) производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 Способен определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ПК-2 Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;

ПК-3 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства;

ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства;

ПК-5 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-6 Способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-7 Способен эксплуатировать в соответствии с требованиями безопасности различные виды технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания;

ПК-8 Способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии математики для освоения физических, химических биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов;

ПК-9 Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-10 Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

2) организационно-управленческая деятельность:

ПК-11 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств;

ПК-12 Способен к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга;

ПК-13 Способен управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;

ПК-14 Способен систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

3) научно-исследовательская деятельность:

ПК-15 Способен использовать современные достижения науки в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания;

ПК-16 Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ;

ПК-17 Способен владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

4) проектная деятельность:

ПК-18 Способен применять принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

ПК-19 Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции и производству

продуктов питания, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.

ПК-20 Способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сельскохозяйственного сырья.

3. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

3.1. Описание показателей оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль подготовки «Технологии пищевых производств в АПК» представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знания: способов осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации
	Умения: применять системный подход для решения поставленных задач
	Навыки: решения поставленных задач
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;	Знания: основных способов решения профессиональных задач
	Умения: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	Навыки: определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;	Знания: норм и правил общения в коллективе
	Умения: осуществлять социальное взаимодействие
	Навыки: взаимодействия и реализации своей роли в команде
УК-4 Способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на	Знания: государственного языка Российской Федерации и иностранного языка
	Умения: общаться на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);	Навыки: деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте;	Знания: межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контексте Умения: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте Навыки: восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контексте
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;	Знания: принципов образования Умения: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни Навыки: управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;	Знания: основ физической культуры Умения: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Навыки: физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Знания: правил техники безопасности Умения: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций Навыки: создания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной	Знания: основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий Умения: решать типовые задачи профессиональной

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
<p>деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>деятельности</p> <p>Навыки: решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</p>	<p>Знания: нормативных правовых актов</p> <p>Умения: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p> <p>Навыки: использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации в профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;</p>	<p>Знания: производственных процессов и требований к безопасности труда на производстве</p> <p>Умения: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p> <p>Навыки: создания и поддержания безопасных условий выполнения производственных процессов</p>
<p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p>	<p>Знания: современных технологий в профессиональной деятельности</p> <p>Умения: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p> <p>Навыки: реализации современных технологий и обоснования их применения в профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;</p>	<p>Знания: основных методов экспериментальных исследований</p> <p>Умения: участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p> <p>Навыки: проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: базовых основ экономики</p> <p>Умения: использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p> <p>Навыки: определения экономической эффективности в профессиональной деятельности</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
<i>деятельности</i>	
ПК-1 Способен определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;	<p>Знания: физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>Умения: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>Навыки: определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p>
ПК-2 Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;	<p>Знания: основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Умения: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Навыки: оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>
ПК-3 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства;	<p>Знания: технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Умения: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Навыки: реализации технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>
ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства;	<p>Знания: технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Умения: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Навыки: реализации технологий хранения и переработки продукции животноводства</p>
ПК-5 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	<p>Знания: технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Умения: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Навыки: организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
<p>ПК-6 Способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</p>	<p>Знания: требований нормативной и законодательной базы</p> <p>Умения: реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Навыки: реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>
<p>ПК-7 Способен эксплуатировать в соответствии с требованиями безопасности различные виды технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания;</p>	<p>Знания: основ эксплуатации и монтажа технологического оборудования</p> <p>Умения: эксплуатировать в соответствии с требованиями безопасности различные виды технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания</p> <p>Навыки: эксплуатации в соответствии с требованиями безопасности различных видов технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания</p>
<p>ПК-8 Способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов;</p>	<p>Знания: фундаментальных разделов физики, химии, биохимии математики для освоения физических, химических биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов</p> <p>Умения: использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии математики для освоения физических, химических биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов</p> <p>Навыки: использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов</p>
<p>ПК-9 Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной</p>	<p>Знания: правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Умения: владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
безопасности и охраны труда;	Навыки: применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-10 Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;	Знания: автоматизации технологических процессов, законов электротехники и основ расчета и конструирования Умения: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства Навыки: использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства
ПК-11 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств;	Знания: процессуальных основ технологических процессов, законов течения пищевых масс в рабочих органах машин, технических основ проектирования Умения: управлять действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств Навыки: управления действующими технологическими линиями (процессами) и выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств
ПК-12 Способен к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга;	Знания: бизнес-планирования на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли Умения: разрабатывать бизнес-план производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга; Навыки: бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-13 Способен управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;	Знания: психологии работы в малых группах, организации и управления на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Умения: управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции Навыки: управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции
ПК-14 Способен систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.	Знания: основ предпринимательства в пищевой и перерабатывающей промышленности Умения: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации Навыки: систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации
ПК-15 Способен использовать	Знания: современных методов поиска современных достижений науки и технологии

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
<p>современные достижения науки в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания;</p>	<p>Умения: использовать современные достижения науки в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания;</p> <p>Навыки: использования современных достижений науки в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания</p>
<p>ПК-16 Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ;</p>	<p>Знания: математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Навыки: использования методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>
<p>ПК-17 Способен владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>Знания: методик расчета технико-экономической эффективности</p> <p>Умения: рассчитывать технико-экономическую эффективность при выборе оптимальных технических и организационных решений, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p> <p>Навыки: расчёта технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений, способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>
<p>ПК-18 Способен применять принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков</p>	<p>Знания: основ технического проектирования</p> <p>Умения: применять принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков</p> <p>Навыки: применения принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков</p>

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
ПК-19 Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции и производству продуктов питания, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Знания: основ разработки проектов вновь строящихся предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции и производству продуктов питания, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
	Умения: участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции и производству продуктов питания, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
	Навыки: разработки проектов вновь строящихся предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции и производству продуктов питания, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
ПК-20 Способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сельскохозяйственного сырья.	Знания: нормативных документов, определяющих требований при проектировании пищевых предприятий
	Умения: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сельскохозяйственного сырья
	Навыки: участия в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сельскохозяйственного сырья

3.2. Описание критериев и шкал оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль подготовки «Технологии пищевых производств в АПК» представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы

Критерии оценивания уровня сформированности компетенции	Шкала оценивания уровня сформированности компетенции
1	2
Обучающийся не знает значительной части теоретического	ниже порогового

Критерии оценивания уровня сформированности компетенции	Шкала оценивания уровня сформированности компетенции
1	2
материала, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	уровня (неудовлетворительно)
Обучающийся демонстрирует знания только базового теоретического материала, в целом успешное, но не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	пороговый уровень (удовлетворительно)
Обучающийся демонстрирует знание базового теоретического и практического материала, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	продвинутый уровень (хорошо)
Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, практики применения теоретического материала в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.	высокий уровень (отлично)

4. Материалы для оценки результатов освоения образовательной программы

4.1. Результатом освоения образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль подготовки «Технологии пищевых производств в АПК» является формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

4.2. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы сводится к процедуре оценки результатов ВКР, и результатов её защиты.

4.3. Для оценивания ВКР используются критерии, приведенные в таблице 4.

Таблица 3 - Критерии оценивания ВКР

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
1	Тип работы	– работа не носит самостоятельного исследовательского характера;
		– работа носит самостоятельный исследовательский характер
		– работа носит рационализаторский, изобретательский характер
2	Актуальность работы	– тема работы не актуальна

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
		– тема работы актуальна
3	Цели и задачи работы	– цель и задачи сформулированы некорректно или не соответствуют теме исследования – цели и задачи четко и правильно сформулированы, соответствуют теме исследования
4	Научная новизна	– результаты исследования не имеют научной новизны – получены новые, но не достаточно подтвержденные данные или сформулированы новые, но недостаточно четко обоснованные положения – получены новые данные или сформулированы и доказаны новые четко обоснованные положения
5	Оригинальность подхода	– традиционная тематика работы – в основе работы лежит тематика по новым перспективным направлениям науки – в работе имеются новые идеи по перспективным направлениям науки
6	Личный вклад автора	– личный вклад автора в исследование незначителен – личный вклад автора составляет менее половины содержания исследования – личный вклад автора составляет более половины содержания исследования – исследование выполнено автором полностью самостоятельно
7	Практическая значимость	– работа не имеет практического значения – работа интересна и имеет практическое значение
8	Соответствие содержания теме	– содержание не соответствует сформулированной теме, целям и задачам – содержание не во всем соответствует сформулированной теме, целям и задачам – содержание точно соответствует сформулированной теме, целям и задачам
9	Методика исследований	– выбор методик некорректен – выбранные методики целесообразны, но просты и не требуют достаточных затрат времени – освоены сложные, но универсальные методики – модифицированы или адаптированы существующие методики – разработаны собственные методики исследования
10	Математическая обработка данных	– в работе не использованы средства математической обработки результатов – в работе использованы простейшие средства математической обработки результатов – в работе использованы средства статистической обработки результатов
11	Объем анализируемого материала	– объем анализируемого материала незначительный и не позволяет сделать достоверных выводов – объем анализируемого материала небольшой, но позволяет сделать достоверные выводы – большой объем анализируемого материала, позволяющий сделать достоверные выводы

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
12	Выводы	– выводы нечеткие, размытые, не соответствуют поставленным задачам или недостоверны
		– выводы соответствуют задачам, но слишком многословные или их достоверность вызывает некоторые сомнения
		– выводы четко сформулированы, достоверны, опираются на полученные результаты и соответствуют поставленным задачам
13	Качество оформления работы	– работа не отвечает требованиям, предъявляемым к оформлению выпускных работ
		– работа выполнена аккуратно и отвечает большинству требований, предъявляемых к выпускным работам
		– работа отвечает всем требованиям, предъявляемым к выпускным работам
14	Язык и стиль изложения материала	– работа написана простым разговорным стилем, содержит ошибки и опечатки
		– работа написана научным языком, соответствует нормам русского литературного языка, вычитана, не содержит опечаток
15	Обзор литературных источников	– недостаточно отражает информацию по теме исследования, не содержит работ ведущих ученых
		– в достаточной степени отражает информацию по теме исследования, но не содержит работ на иностранных языках
		– отражает информацию по теме, содержит работы ведущих ученых, работы, опубликованные за последние пять лет, работы на иностранных языках
16	Иллюстрации	– иллюстративный материал в работе представлен недостаточно
		– работа хорошо иллюстрирована, представлены рисунки, графики, схемы, диаграммы и т.д.
		– работа хорошо иллюстрирована, содержатся оригинальные авторские рисунки

4.4. Критерии оценки защиты ВКР представлены в таблице 4.

Таблица 4 - Критерии оценки результатов защиты ВКР

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
1	Структура доклада	– доклад не логичен, неправильно структурирован, не отражает сути работы.
		– доклад отражает суть работы, но имеет погрешности в структуре
		– доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы
2	Доклад	– речь сбивчива, не отчетлива, докладчик не ссылается на слайды презентации, не укладывается в лимит времени
		– речь отчетливая, лимит времени соблюден, докладчик ссылается на слайды презентации, но недостаточно комментирует их
		– доклад изложен отчетливо, докладчик хорошо увязывает

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
		текст доклада со слайдами презентации, активно комментирует их
3	Презентация	– содержит не все обязательные компоненты, фон мешает восприятию, много лишнего текста, содержит большие таблицы, иллюстративный материал недостаточен
		– содержит все обязательные компоненты, но есть отдельные недостатки – текст плохо читается, иллюстративный материал без заголовков или подписей данных и т.д.
		– соответствует всем требованиям к презентации
4	Защита	– не может ответить на вопросы
		– даны ответы на большинство вопросов
		– даны исчерпывающие ответы на все вопросы

5. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы

5.1. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК в следующем порядке:

- представление обучающегося членам ГЭК секретарем;
- доклад обучающегося с использованием наглядных материалов об основных результатах ВКР (не более 15 минут).
- вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада обучающегося. Докладчику может быть задан любой вопрос (в том числе и на иностранном языке) по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности в разработке темы и умения ориентироваться в вопросах специальности;
- ответы студента на заданные вопросы;
- зачитывание секретарем ГЭК отзыва руководителя ВКР;
- заслушивание рецензии на ВКР (при наличии);
- ответы обучающегося на замечания рецензента;
- с разрешения председателя ГЭК выступают члены комиссии и желающие выступить из числа присутствующих на защите;
- предоставляется заключительное слово студенту-выпускнику в ответ на выступление;
- после заключительного слова обучающегося председатель ГЭК выясняет, имеются или нет замечания по процедуре защиты (при их наличии они вносятся в протокол) и объявляет окончание защиты ВКР.

5.2. По завершении государственного аттестационного испытания ГЭК обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку, руководствуясь критериями оценки результатов защиты ВКР.

5.3. Результаты защиты ВКР оцениваются по классической шкале, выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

Оценка *«отлично»* выставляется в том случае, если ВКР соответствует следующим критериям:

1. Работа носит исследовательский (рационализаторский, изобретательский) характер;
2. Тема работы актуальна;
3. Четко сформулированы цель и задачи исследования;
4. Работа отличается определенной новизной;
5. Работа выполнена студентом самостоятельно;
6. Работа имеет прикладной или теоретическое характер;
7. На основе изученной литературы сделаны обобщения, сравнения с собственными результатами и аргументированные выводы;
8. В тексте имеются ссылки на все литературные источники;
9. Содержание работы полностью раскрывает тему, цель и задачи исследования;
10. Выбранные методики исследования целесообразны.
11. В работе использованы средства математической или статистической обработки данных;
12. Анализируемый материал имеет достаточный объем и позволяет сделать достоверные выводы;
13. Исследуемая проблема достаточно раскрыта;
14. Выводы четко сформулированы, достоверны, опираются на полученные результаты и соответствуют поставленным задачам.
15. ВКР написана с соблюдением всех требований к структуре, содержанию и оформлению.
16. Работа написана научным языком, текст работы соответствует нормам русского литературного языка, работа не содержит грубых опечаток и орфографических ошибок.
17. Список литературы отражает информацию по теме исследования, оформлен в соответствии с требованиями.
18. Работа содержит достаточный иллюстративный материал, в том числе выполненный автором самостоятельно на основе результатов исследования.
19. Доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы.
20. На защите докладчик показал знание исследуемой проблемы и умение вести научную дискуссию, обладает культурой речи.
21. Докладчик активно работает со слайдами презентации, комментирует их.

22. Презентация отражает содержание работы и соответствует предъявляемым требованиям.

23. Даны четкие ответы на вопросы.

24. Рецензент оценивает работу на «хорошо» или «отлично».

25. Возможно наличие 2-3 незначительных недочетов, однако характер недочетов не имеет принципиальный характер.

Оценка **«хорошо»** – оценка может быть снижена за следующие недостатки:

1. Список литературы не полностью отражает имеющиеся информационные источники по теме исследования;

2. Работа недостаточно аккуратно оформлена, текст работы частично не соответствует нормам русского языка;

3. Недостаточно представлен иллюстративный материал;

4. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко;

5. Выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка **«удовлетворительно»** – оценка может быть снижена за следующие недостатки:

1. К выпускной работе имеются замечания по содержанию и по глубине проведенного исследования.

2. Анализ материала носит фрагментарный характер.

3. Выводы слабо аргументированы, достоверность вызывает сомнения.

4. Библиография ограничена, не использован необходимый для освещения темы материал.

5. Работа оформлена неаккуратно, содержит опечатки и другие технические погрешности.

6. Работа доложена неубедительно, не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

7. На защите студент не сумел достаточно четко изложить основные положения и материал исследований, испытал затруднения при ответах на вопросы членов комиссии.

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

1. Цель и задачи ВКР сформулированы некорректно или не соответствуют теме исследования.

2. Основные выводы не соответствуют задачам исследования.

3. Содержание ВКР не соответствует теме работы.

4. Студент не ориентируется в материале работы и не ответил ни на один вопрос при защите.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры Технологии продуктов питания «05» июня 2018 года (протокол № 18).